

LE FILET DE BŒUF WELLINGTON

Ingrédients :

- 1.500 kg de pâte Brisée semi-feuilletée ou de pâte feuilletée
- 1 filet de bœuf ficelée (préparé par votre boucher)

Pour la farce

- 300 g de champignons de Paris frais
- 3 échalotes
- 2 branches de persil plat
- 200 g de foie gras d'oie ou de canard
- 250 g de viande hachée de veau (préparé par votre boucher)
- 40 g d'eau (4 cl.)
- 10 g de beurre
- 20 g d'huile (2 cl.)
- Sel
- Poivre du moulin

Pour la dorure :

- 1 œuf

Pour la préparation et la cuisson :

- Du film alimentaire
- 1 plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé

La veille :

Conservez la pâte Brisée semi-feuilletée ou feuilletée au réfrigérateur jusqu'à son utilisation – vous pouvez acheter la pâte chez votre pâtissier.

Préparez le filet de bœuf et le braiser sur toutes ses faces dans une poêle bien chaude.

Le jour même :

Rincez les champignons sous l'eau fraîche, émincez-les et découpez-les en fins bâtonnets.

Epluchez et émincez finement les échalotes.

Rincez les feuilles de persil à l'eau fraîche ; les sécher dans un linge, puis les hacher finement.

Dans une petite cocotte, faites fondre à couvert l'eau, l'huile, l'oignon, le persil et le beurre ; ajoutez les champignons et donner un bouillon.

Laissez refroidir. Egouttez cette préparation.

Ajoutez la viande hachée et travaillez soigneusement la préparation.

Etirez un morceau de film alimentaire sur votre plan de travail.

Déposez un peu de farce, sur une épaisseur de 5 mm, à la taille de la longueur du filet de bœuf.

Posez la viande sur la farce, et le foie gras sur la longueur du filet de bœuf. Enveloppez complètement le filet de bœuf et le foie gras du reste de farce de champignons.

Étalez la pâte sur votre plan de travail légèrement fariné.

Donnez-lui la forme d'un rectangle de 35 cm de long et de 30 cm de large.

La pâte aura environ 2 mm d'épaisseur.

Découpez une bande de 12 cm de large et de 30 cm de long dans votre pâte étalée, et réservez au réfrigérateur.

Puis déposez le grand rectangle de pâte sur la feuille de papier sulfurisé qui recouvre la plaque.

Déposez le filet de bœuf au milieu du rectangle de pâte.

La pâte doit dépasser de 10 cm de chaque côté du filet de bœuf.

Incisez en biais les quatre coins de votre rectangle et mouillez légèrement les bords au pinceau et à l'eau froide.

Rabattez alors la pâte sur la viande : commencez par les bords dans la largeur puis rabattez les deux bords dans la longueur.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pâte d'un peu d'œuf battu.

Couvrez le filet de bœuf du rectangle de pâte réservée au réfrigérateur.

Découpez une cheminée au centre et posez un petit cylindre de papier sulfurisé.

A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des feuilles dans les chutes de pâte. Dorez le filet de bœuf puis disposez ces feuilles.

Terminez le décor en incisant légèrement la pâte avec la pointe d'un petit couteau et dorez le dessus des feuilles.

Laissez reposer au frais pendant ½ heure.

Préchauffez votre four à 210 °C (Th. 7).

Au moment d'enfourner, veillez à baisser la température du four à 180 °C (Th.6) et mettez à cuire pendant 40 minutes environ.

Le filet de bœuf Wellington va gonfler et prendre une jolie couleur dorée.

Sortez-le du four lorsqu'il est cuit, couvrez d'une feuille de papier aluminium laissez-le reposer pendant 10 minutes avant de le servir.