

INGRÉDIENTS (environ 8 mangeurs normaux)

- 2 kg de filet de bœuf de milieu de gamme
- 2-3 cs de moutarde
- 1 cs de sirop d'érable
- 1 pincée de sel
- graisse pour la cuisson
- 1 paquet de pâte feuilletée
- 3 jaunes d'œufs

Duxelles aux champignons

- 6 champignons de Paris
- 2 échalotes
- 1 pot de Happy Foie sans graisse de canard ou d'oie
- (Alternative : chair à saucisse fine)
- 1 morceau de pancetta
- 1/2 bouquet de persil plat
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 trait de madère
- 1 trait de vinaigre de framboise
- 1 trait de cognac
- 1 giclée de sauce Worcestershire

PRÉPARATION

- Assaisonnez tout d'abord le filet de bœuf nettoyé avec du sirop d'érable et du sel, puis faites-le revenir brièvement à feu vif de tous les côtés.
- Ensuite, badigeonnez-le de moutarde et laissez-le refroidir complètement.

Duxelles aux champignons

- Entre-temps, préparer la farce en hachant les échalotes, la pancetta, les champignons et le persil.
- Faire d'abord fondre la pancetta avec le beurre dans une poêle chaude, puis ajouter les échalotes et le concentré de tomates.
- Dès que le concentré de tomates est grillé, déglacer le tout avec le madère et le vinaigre de framboise, puis ajouter les champignons et faire revenir jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide dans la poêle.
- Laisser refroidir complètement les duxelles de champignons, puis ajouter le persil, la sauce Worcestershire, le cognac et le Happy Fois et bien mélanger à la main.
- Saler et poivrer la masse, étaler la pâte feuilletée sur un plan de travail légèrement fariné, la couper en deux et y déposer un peu de duxelle de champignons - puis poser le filet de bœuf dessus et l'enrober du reste de duxelle.



- Enfin, recouvrir avec le reste de la pâte feuilletée et badigeonner les bords avec du jaune d'œuf, presser légèrement et découper et décorer à volonté des petits motifs dans le surplus de pâte.
- Maintenant, badigeonner aussi entièrement l'extérieur de l'enveloppe de pâte avec du jaune d'œuf et faire cuire le filet Wellington pendant 30 minutes à 200°C à chaleur tournante jusqu'à ce qu'il soit doré (jusqu'à ce que la température à cœur souhaitée d'environ 54°C soit atteinte).



Quelle: <https://www.fleischglueck.de/magazin/filet-wellington/>

