



Filet Wellington

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 0.66666666666667kg coeur central de filet de boeuf
- à v. moutarde de Dijon
- 466.66666666667g champignons
- 1? échalotes
- 1? branches de thym
- 8 tranches de jambon cru Pioradoro
- 333.33333333333g pâte feuilletée
- 1? jaunes d'œuf
- à v. un peu de lait ou d'eau
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel et poivre noir du moulin

Accompagnement

- 333.33333333333g asperges
- 333.33333333333g pommes de terre nouvelles

Préparation

1. Assaisonner le filet de sel et de poivre, l'envelopper hermétiquement dans du film alimentaire et le laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes ou jusqu'à 24 heures pour que l'assaisonnement soit absorbé et que la forme cylindrique prenne bien.
2. Chauffer 2 à 3 mm d'huile d'olive extra vierge dans une poêle à frire antiadhésive et bien saisir la viande de tous les côtés (y compris l'avant et l'arrière) jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
3. Retirer du feu et badigeonner de moutarde de Dijon. Laisser refroidir.
4. Pendant ce temps, nettoyer les champignons et les hacher très finement ou les passer au mixer. Éplucher et hacher finement ou mixer également les échalotes. Chauffer une poêle et transférer les échalotes et les champignons dans la poêle sans matière grasse, assaisonner de sel, de poivre et de quelques feuilles de thym et faire cuire jusqu'à ce qu'ils aient perdu toute leur eau. La crème obtenue doit être très sèche. Laisser refroidir.

5. Étaler une feuille de papier d'aluminium sur le plan de travail et y déposer les tranches de jambon en les faisant se chevaucher partiellement pour former un rectangle un peu plus grand que le filet. Étaler la crème de champignons sur les tranches de jambon et bien l'égaliser à l'aide d'une spatule.
6. Placer le filet sur cette base et l'envelopper hermétiquement dans les tranches de jambon et le papier d'aluminium extérieur, en le scellant comme un bonbon, et placer le tout au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes.
7. Diluer les jaunes d'œufs avec 4-5 cuillères à soupe de lait ou d'eau. Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné jusqu'à une épaisseur d'environ 3 mm.
8. Retirer le filet de la feuille d'aluminium, le placer sur le bord de la pâte et l'enrouler fermement en coupant l'excédent de pâte. Sceller les bords en les collant avec du jaune d'œuf et en veillant à éliminer l'air entre le filet et la pâte. Badigeonner la surface avec du jaune d'œuf, décorer à volonté avec les chutes de pâte et badigeonner à nouveau.
9. Allumer le four à 200°. Transférer le filet sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et faire cuire pendant environ 35 minutes. À la sortie du four, laisser reposer le filet pendant au moins 15 minutes.
10. Le couper en tranches épaisses et le servir avec des pommes de terre vapeur et des asperges.

Bon à savoir:

Si souhaité, préparer une sauce au vin rouge pour accompagner le filet. Faire fondre 30 g de beurre avec une gousse d'oignon dans une petite casserole, ajouter 500 ml de vin rouge, 2 feuilles de laurier et quelques branches de thym ; saler et poivrer et laisser réduire de 2/3. Pendant ce temps, mixer 20 g de beurre avec 20 g de farine et ajouter au vin 300 ml de bouillon de viande. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la sauce soit bien liée et atteigne une consistance sirupeuse. Filtrer la sauce et la servir avec la viande et les légumes.