



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

BOEUF WELLINGTON

INGRÉDIENTS

6 personnes

1,2 kg de filet de bœuf
30 g de beurre, mou
30 g de beurre
1 oignon, haché
50 g de champignons frais, tranchés
50 g de pâté de foie de porc
30 g de beurre, mou
Pâte à tarte
1 jaune d'œuf, battu
30 cl de bouillon de bœuf
3 cl de vin rouge
sel, poivre

RECETTE

1. Préchauffer le four à 220°C .
2. Placer le bœuf sur un plat à rôtir et tartiner de 30 g de beurre ramolli.
3. Cuire 10-15 min, jusqu'à ce que la viande soit dorée. Retirer du plat et laisser refroidir complètement. Garder le jus de cuisson.
4. Faire fondre 30 g de beurre dans une poêle, à feu moyen.
5. Faire revenir l'oignon et les champignons pendant 5 min. Retirer du feu et laisser refroidir.
6. Mélanger le pâté de foie avec 30 g de beurre mou. Saler et poivrer.
7. Étaler ce mélange sur le dessus du bœuf.
8. Recouvrir avec l'oignon et les champignons.
9. Étaler la pâte à tarte et placer le bœuf au milieu.
10. Replier et sceller les côtés.
11. Placer le bœuf dans un plat de cuisson. Faire quelques incisions dans la pâte et badigeonner de jaune d'œuf.
12. Cuire à 230°C pendant 10 min, puis baisser la température à 22°C et continuer la cuisson pendant 10-15 min, jusqu'à ce que la pâte soit brun dorée. Mettre de côté, en gardant au chaud.
13. Verser tous les jus de cuisson dans une casserole et chauffer à feu vif.
14. Ajouter le bouillon de bœuf et le vin rouge. Laisser bouillir pendant 10-15 min, afin que la sauce réduise un peu.