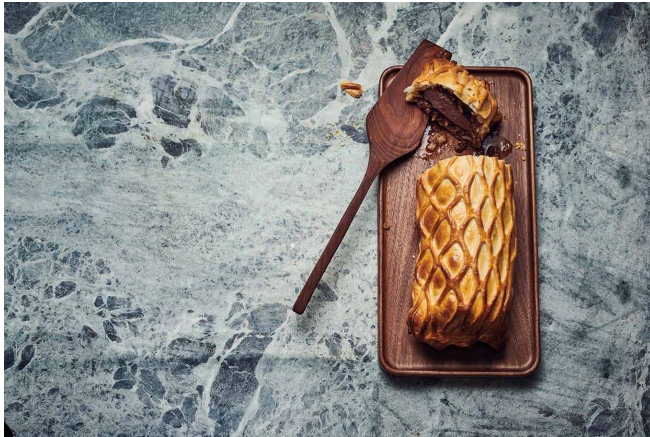




Agneau Wellington



Préparation	1 h
Temps de repos	10 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 à partir de 2021

farci aux bolets

Agneau

4 filets d'agneau (env. 180 g chacun)

Un peu de sel

Huile d'olive pour la cuisson

Garniture

50 g de bolets séchés, trempés, égouttés

2 échalotes

2 gousses d'ail

40 g de tomates séchées, marinées à l'huile d'olive, égouttées

1 cs d'olives noires dénoyautées

1 brin de romarin, effeuillé

Huile d'olive pour la cuisson

50 g de cerneaux de noix, concassés

Un peu de sel

Un peu de poivre

Un peu de jus de citron

Bardage

8 tranches de jambon de Parme





2 pâtes feuilletées
rectangulaires

Agneau

Saler généreusement la viande. Faire chauffer l'huile dans une poêle, saisir la viande à feu vif sur toutes ses faces puis la réserver au frais.

Garniture

Hacher finement tous les ingrédients jusqu'au romarin inclus.

Les faire revenir à feu moyen dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les noix, les faire cuire brièvement.

Saler, poivrer et assaisonner de jus de citron. Laisser refroidir.

Bardage

Dérouler une pâte feuilletée avec le papier sur le plan de travail et découper un carré. Réserver le surplus de pâte pour la décoration.

Déposer quatre tranches de jambon de Parme sur une pâte feuilletée, en laissant un bord de 2 cm à droite, à gauche et sur le haut. Répartir la moitié de la garniture sur le jambon et presser. Humecter les bords de la pâte avec de l'eau.

Placer deux morceaux de viande à l'horizontale en les superposant au milieu de la garniture, enrouler en serrant. Bien appuyer les bords de pâte à la fourchette. Décorer le petit paquet avec la pâte mise de côté.

Procéder de même avec la seconde pâte feuilletée et le reste des ingrédients.

Cuisson

Disposer les deux petits paquets, fermeture en bas, sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Piquer la sonde de température dans la partie la plus épaisse du morceau de viande.

Enfourner la plaque à gâteau au niveau moyen. Connecter la sonde de température à l'espace de cuisson.

Cuire avec cuisiner pro classique à 210 °C et une température de la sonde de 52 °C.

Pour que la viande cesse de cuire, couper les extrémités de pâte à droite et à gauche après la cuisson. Laisser reposer la viande 10 minutes.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 210 °C avec Cuisiner pro classique

Accessoires

Plaque à gâteaux

Sonde de température

