Filet Wellington

Recette de V-ZUG SA

Préparation	30 min
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

800 g de filet de bœuf, cœur

Sel

Poivre

Huile

Assaisonner le filet de bœuf, le saisir à feu vif sur toutes les faces et mettre de côté.

250 g de champignons

1 échalote

1 gousse d'ail

1 cs de jus de citron

2 cs de persil

1 cc de feuilles de thym

50 ml de fond de veau

50 ml de vin blanc

Paprika

Sel

Poivre

Hacher finement les champignons. Eplucher et hacher finement l'échalote et l'ail. Hacher finement le persil.

Mettre l'échalote, l'ail et les champignons dans une poêle, les faire sauter et déglacer avec le jus de citron, le fond et le vin blanc. Laisser mijoter jusqu'à évaporation complète du liquide. Assaisonner avec le reste des ingrédients, laisser refroidir et réduire le mélange de champignons en purée.

1 pâte feuilletée, rectangulaire, déroulée, 24 × 42 cm

Etaler la pâte feuilletée, couper une bande de 0,5 cm de large de chaque côté et réserver au réfrigérateur. Répandre sur la pâte les champignons en laissant libre un bord de 2 cm. Placer le filet de bœuf au milieu des champignons et l'envelopper avec la pâte. Bien presser les extrémités. Badigeonner la pâte avec un peu d'eau et garnir avec les bandes de pâte préalablement coupées. Réfrigérer le rouleau de viande pendant env. 1 heure.

Déposer le rouleau de viande sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Insérer la sonde de température à l'endroit le plus épais. Mettre la plaque dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Cuisiner pro pâte feuilletée 210 °C, jusqu'à température du plat préparé de 48 °C (max 30 min)

Toute de suite après la cuisson, couper les extrémités pour que la viande ne continue pas à cuire. Trancher après 15 minutes.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Sonde de température de l'aliment à cuire

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019