

FILET WELLINGTON



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 800g à 1kg Filet mignon de veau
- 2 Echalotes ou Oignons
- 300g Champignons de Paris
- 300g Chair de veau
- 10 Tranches de lard
- 1 Pâte feuilleté rectangle
- - Poivre & sel
- 1 Jaune d'oeuf

Préparation:

- Cette recette est simple vous pouvez la préparer à l'avance et la cuire lorsque vos invités sont là.
- Couper les 300g de champignons de paris en lamelles. Couper les 2 échalotes
- Dans une poêle faire chauffer 3cs d'huile d'olive et faire rissoler les oignons une fois qu'ils sont rissolés rajouter les champignons Une fois la cuisson des champignons fini les mettre de côté de les laisser refroidir
- Ensuite mélanger dans un bol les 200g de chair de veau avec les champignons
- Dérouler votre pâte feuilleté Rectangle sur une place que four. Laisser le papier cuisson dessous. Placer les tranches de lard en longueur. (Je vous ai mis des photos) Puis ajouter le mélange de champignons et chair de veau par dessus
- Saler et Poivrer le filet de veau

Dans une poêle faire chauffer l'huile à feu vif et le saisir sur tous les côtés. Cette opération garanti que le jus de cuisson ne sortira pas de la viande lors de la cuisson afin de la garder tendre à l'intérieur.

- Une fois la viande saisie la placer au centre de la farce. Mouiller les bords l'aide d'un pinceau mouillé d'eau. Refermer la pâte feuilleté. Aidez vous du papier cuisson pour refermer la pâte en chausson.
- En douceur retourner le chausson car la plus belle face est dessous. Vous pouvez faire des petites déco en pâte feuilleté s'il vous reste un bout de pâte. Badigeonner avec un jaune d'oeuf et le placer au four à 210° pendant 40 minutes. Chaleur tournante au milieu du four.

Si vous avez un Thermomètre pour le four encore mieux. Le veau doit être à la température entre 50° & 55° pour être saignant ou entre 58° & 60° pour être à point. Vous piquez le Thermomètre dans la partie la plus apaisée de la viande. Comme ceci pour être sûr de la cuisson.

- Je le sers avec des haricots vert cuit au Varoma et un gratin Dauphinois.

Astuces:







