Boeuf Wellington

TEMPS DE PRÉPARATION
2 h

TEMPS DE CUISSON
1 h 28 min

TYPE DE PLAT
Plat principal

CUISINE
Anglaise

INGRÉDIENTS

- 1 Kg de filet pur de boeuf
- 2 feuilles de pâte feuilletée
- 250 gr champignons bruns type Porcini ou autre
- 5 tranches de jambon de Parme
- 2 c.à.s. de moutarde de Dijon
- Du cellophane
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 petite échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 oeuf
- Pour la sauce
- 1 échalote hachée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 50 gr de beurre
- 1 c.à.s de miel
- 1 cup de vin rouge
- 1 cup de bouillon de boeuf
- Sel et poivre

INSTRUCTIONS

1. Hachez les champignons, l'ail et l'échalote très finement et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient totalement secs. Il ne faut plus de liquide dans la poêle. Faites dorer toutes les faces de votre filet pur en le saisissant dans une autre poêle ou directement au-dessus des flammes dans votre BBQ.
2. Farinez légèrement votre plan de travail et déroulez une feuille de pâte feuilletée par-dessus. En fonction de la taille et de la forme de votre plan de travail, vous aurez peut-être besoin d'une seconde feuille de pâte feuilletée. Sortez la viande du congélateur et enroulez-la de pâte feuilletée. Scellez les extrémités et badigeonnez de jaune d'oeuf au pinceau.

3. Étalez une grande feuille de cellophane sur le plan de travail. Couchez les tranches de jambon de Parme en les superposant légèrement pour former un tapis. Étalez le mélange de légumes par-dessus. Avec un pinceau, étalez une belle couche de moutarde sur toutes les faces du filet pur et déposez-le au centre du tapis. Roulez maintenant le tapis autour du filet pur avec le cellophane, serrez bien en faisant rouler le cellophane sur le plan de travail mais en tenant les extrémités. Mettez le rouleau au congélateur pour 1 heure.
4. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 400°F (200°C). Faites chauffer quelques minutes une pierre à pizza dans le BBQ. Saupoudrez un peu de farine sur la pierre et déposez le filet pur. Laissez cuire environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la température à coeur de la viande soit de 130°F (54°C)
5. Pendant que la viande cuit, préparez la sauce au vin. Dans une petite casserole, faites revenir l'ail et l'échalote avec un petit peu d'huile d'olive. Ajoutez ensuite le vin rouge, le miel et le bouillon de boeuf. Faites réduire de moitié environ et ajoutez le beurre bien froid en petits morceaux tout en fouettant. Salez et poivrez au goût.

MOTS CLÉS

boeuf, Wellington