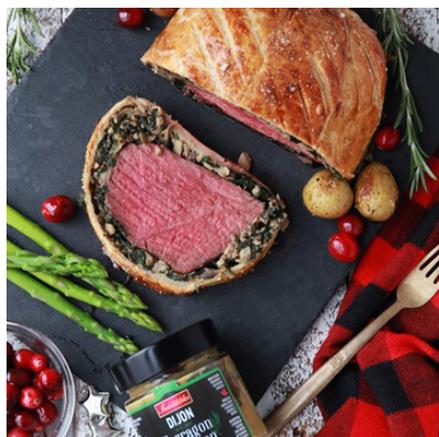


metro



Boeuf Wellington de Max L'Affamé

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 1 Vote

4 PLATS PRINCIPAUX | 0:30 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Pour la duxelles:

2 c. à
soupe

Beurre

500 g

Champignons de Paris coupés en duxelles

1

Échalote ciselée

2

Gousses d'ail hachée

2

Branches de romarin haché

1/4 de
bouquet

Cerfeuil haché

300 g

Épinards grossièrement coupés

5 c. à
soupe

Amandes hachées

Préparation

Préchauffer le four à 400°F.

Dans une poêle, faire fondre 2 c. à soupe de beurre et saisir le boeuf de chaque côté, assaisonner de sel et de poivre et réserver le boeuf au froid.

Nettoyer la poêle et y faire fondre 2 c. à soupe de beurre et colorer 5 minutes les champignons, l'échalote et l'ail.

Ajouter aux champignons le romarin et le cerfeuil.

Ajouter les épinards et bien mélanger.

Finalement ajouter les amandes et assaisonner de sel et de poivre du moulin. Réserver cette préparation au frais.

Sur une pellicule de plastique, étaler la pâte feuilletée (si vous avez deux morceaux de pâte feuilletée, vous devez les assembler pour en faire un seul morceau).

Mélanger les jaunes d'œufs avec l'eau. Avec un pinceau, badigeonner les contours de la pâte avec la préparation des jaunes d'œufs.

Étaler au centre la préparation de champignons et épinard.

Placer le boeuf à une extrémité et enrôler le boeuf avec la pâte en vous aidant avec la pellicule de plastique. Prenez bien soin de bien fermer les deux extrémités.

Jeter la pellicule de plastique.

Sel et poivre

Placer le boeuf sur une plaque à biscuit. Badigeonner le dessus de la pâte avec le restant des jaunes d'oeufs.

Pour le boeuf:

Avec un couteau, faire des petites entailles. Finaliser en saupoudrant de fleur de sel sur le dessus.

1 Filet de boeuf de votre choix de 2 lb (ex: filet mignon)

Cuire au four environ 30 minutes. Idéalement la température intérieure devrait atteindre 52° C.

2 c. à soupe Beurre

Laisser reposer la viande avant de la couper. SOURCE: Max L'Affamé

Mentions légales

Sel et poivre

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

4 c. à soupe Moutarde de Dijon à l'estragon Irresistibles

400 g Pâte feuilletée

2 Jaunes d'oeufs

2 c. à soupe Eau

1 c. à soupe Fleur de sel
