

# FILET WELLINGTON

by Madame C



## Les ingrédients

- 1 filet de bœuf (à commander chez le boucher 1 avant veille)
- 1 Bloc de foie gras mi-cuit
- 700 gr de farine (pour Brioche avec levure incorporée)
- 400 ml de lait
- 150 gr de beurre
- 2 sachets de Morilles (Picard)
- 4 sachets de Sauce Foie Gras (Picard)

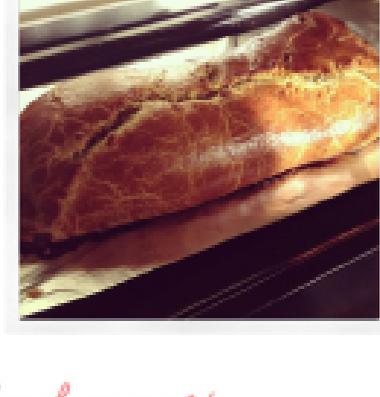
## La Veille

### Pré-cuisson du filet de bœuf

Sur une plaque de cuisson, recouvert de papier sulfurisé, disposez le filet de bœuf. Salez, poivrez et disposez sur le filet, quelques morceaux de beurre. Enfournez et laissez cuire à 150 C. durant 1 demi heure. Sortir du four et laissez refroidir. Réservez le jus de viande puis mettre le tout au réfrigérateur.

### La pâte briochée

Mélangez la farine pour brioche avec le lait tiède et le beurre ramolli pendant 6 min à la cuillère ou au robot. Une fois la pâte bien lisse, recouvrez et laissez reposer à température ambiante puis au réfrigérateur.



## Au petit Matin

### Préparation du filet de bœuf en croûte

Sur Filet à froid, enrobez le tout de foie gras. Etre généreux sur les quantités de manière à ce que le filet soit recouvert de foie gras. Salez et poivrez. Après avoir étalé la pâte briochée, disposez le filet au centre. Disposez quelques morilles, avant de refermer le tout. Faire une petite cheminée sur le haut de la brioche. Battre un jaune d'œuf et au pinceau, étalez le sur la brioche. Enfournez à 175 C. durant une bonne heure. (A surveiller selon les fours)

### Sauce d'accompagnement

Dans une casserole, mélangez le jus de filet de la veille, la sauce au foie gras, un doigt de porto et les morilles. Salez, poivrez et laissez cuire à feu tout doux. (En prévoir une grande quantité)

### Un petit plus...



La petite touche qui fera toute la différence. Réservez un peu de pâte à brioche et de foie gras pour préparer des petites brioches individuelles. Tapissez votre plan de travail de farine. Modelez des petites boules, disposez au cœur du foie gras et roulez le tout. Disposez le tout dans des petits moules à muffins. Au pinceau, tapissez les petites brioches de jaune d'œuf. Enfournez et laissez cuire une petite demi heure. A déguster chaud de préférence !

### Conseils

Ne pas prévoir d'entrée, à moins d'être très combatif !  
Prévoir en accompagnement un bon vin rouge  
Et pourquoi pas un bon carrot cake pour le dessert ?  
Dressez une jolie table...

