

FILET DE BŒUF EN CROÛTE SAUCE AU PORTO

Recette pour 4 personnes

Étape no 1

Préparation du filet de bœuf

Ingrédients 800g DE filet de bœuf
2 cuil. à soupe d'huile
Sel et poivre
1 cuil. à thé de beurre

Méthode Dans un poêlon de bonne grandeur, saisir dans l'huile et le beurre le filet bœuf de tous
À savoir Notre pièce de bœuf doit avoir une cuisson dite bleue
Déposer le filet de bœuf sur une assiette recouverte d'un papier essuie tout et placer :

Étape no 2

Confection de la duxelles au pâté de foie et porto

Ingrédients 115g de champignons
1 échalote française
1 cuil. à soupe de porto
1 cuil. à soupe de fond de veau lié ou demie-glace
1 cuil. à thé de persil haché
100g de pâté de foie
Sel et poivre
1 cuil. à soupe d'huile
1 cuil. à soupe de beurre ou margarine

Méthode À l'aide d'un couteau ou au robot culinaire, hacher les champignons et l'échalote.
Dans un poêlon de bonne grandeur avec l'huile et le beurre, faire suer les champignons.
Cuire jusqu'à évaporation de l'eau de végétation des champignons.
Ajouter le porto, le fond de veau ou demie-glace, le persil haché et le pâté de foie pour
Saler et poivrer.
Réserver dans un plat, recouvrir et réfrigérer.

Étape no 3

Montage et cuisson du filet de bœuf en croûte

Ingrédients 1 jaune d'œuf et 2 cuil. à soupe d'eau froide (dorure)
200g de pâte feuilletée commerciale
La duxelles au pâté de foie et porto

Mémo Garder 2 cuil. à soupe de duxelles pour la sauce.
Le filet de bœuf saisi

Méthode Faire une abaisse de pâte feuilletée, 1/8 de pouce d'épaisseur.
Recouvrir le filet de bœuf de la duxelles et placer le filet au centre de la pâte.
Retourner la pâte sur le bœuf, couper celle qui dépasse et la border aux extrémités.
Badigeonner avec le jaune d'œuf et à l'aide d'un couteau faire un motif peu profond sur
Mettre le filet de bœuf dans un contenant de bonne grandeur.
Préchauffer le four à 425F et cuire au centre 45 minutes pour une cuisson rosée.
Sortir du four et réserver au chaud.

Sauce au porto à la duxelles

Ingrédients	500 ml de fond de veau lié ou demie-glace 100 ml de porto 2 cuil. à soupe de duxelles au porto et au foie gras 1 cuil. à thé de persil haché
À savoir	Cette sauce peut se faire avec du sherry ou au madère, elle prend alors le nom de la l
Méthode	Toujours dans un contenant de bonne grandeur, chauffer ensemble tous les ingrédients

Étape no 4

Dressage et présentation

Trancher le filet de bœuf en croûte en 4 portions.
Sur une assiette, napper la sauce au centre et placer le filet dessus.
Décorer sur le filet avec une branche de romarin.
Accompagner de pommes de terre parisiennes et asperges.

Chef Croze

3 les les côtés, environ 3 minutes. Saler et poivrer

au réfrigérateur en attente

rs et l'échalote.

r faire un mélange homogène.

ur la pâte.

boisson.

its de la liste.