



# Bœuf Wellington



**INGRÉDIENTS :**  
(POUR 6 PERS)

TEMPS DE PRÉPARATION: 40 MN

DURÉE TOTALE : 1H35 MN

## PRÉPARATION :

### ETAPE 1

PELEZ L'AIL, LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES ET HACHEZ-LES FINEMENT AU COUTEAU.

BROSSEZ SOIGNEUSEMENT LES CHAMPIGNONS POUR LES DÉBARRASSER DE LA TERRE SI BESOIN, COUPEZ LA MOITIÉ EN FINES LAMELLES ET L'AUTRE EN BRUNOISE.

### ETAPE 2

DANS UNE GRANDE POÊLE, FAITES REVENIR LES CHAMPIGNONS, L'AIL, LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES DANS 30G DE BEURRE, AJOUTEZ LE THYM EFFEUILLÉ ET LAISSEZ COLORER. ÔTEZ DU FEU ET LAISSEZ REFROIDIR.

DANS UNE AUTRE POÊLE, FAITES REVENIR, DANS LE BEURRE RESTANT ET L'HUILE D'OLIVE, LE RÔTI DE TOUTS LES CÔTÉS POUR LUI DONNER UNE JOLIE COULEUR. LAISSEZ-LE REFROIDIR, PUIS BADIGEONNEZ-LE DE MOUTARDE.

- 2 GOUSSES D'AIL
- 2 OIGNONS ET 2 ÉCHALOTES
- 450 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS
- 60 G DE BEURRE
- 1 BOUQUET DE THYM
- 1,5 KG DE ROSBIF FAUX FILET
- 2 CUILLÈRE(S) À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- 2 CUILLÈRE(S) À SOUPE DE MOUTARDE AU MIEL
- 450 G DE PÂTE FEUILLETÉE
- 8 TRANCHES FINES DE JAMBON DE PAYS
- FARINE
- 2 JAUNES D'OEUFS

### ETAPE 3

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 200°/TH. 6-7. ÉTALEZ LA PÂTE FEUILLETÉE EN RECTANGLE SUR UN PLAN DE TRAVAIL FARINÉ, POSEZ LES TRANCHES DE JAMBON, RECouvrez DE LA POÊLÉE AUX CHAMPIGNONS, PUIS DÉPOSEZ AU CENTRE LE RÔTI EN AYANT PRIS SOIN D'ÔTER LA FICELLE. RABATTEZ LA PÂTE SUR LA VIANDE AFIN DE L'ENVELOPPER TOTALEMENT. DANS UN BOL, BATTEZ LES JAUNES D'OEUFS, PUIS, À L'AIDE D'UN PINCEAU, BADIGEONNEZ LA PÂTE FEUILLETÉE POUR LA DORER. ENFOURNEZ 40 MN.

