

Bœuf

Filet de bœuf en croûte



1h10 **30 min** **40 min** **0** **438**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le rôti

800 g **Filet(s) de boeuf**
15 g **Beurre**

Ingrédients pour les légumes

1 **Carotte(s)**
200 g **Mélange forestier**
1 **Echalote(s)**
4 tige(s) **Persil plat**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le feuilletage

2 **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Ingrédients pour la cuisson

Étape 1

Préparation de la viande

- 1 Mettre le beurre dans la poêle sur feu vif, faire sauter la viande sur chaque face.
- 2 Une fois dorée, retirer la viande et la laisser refroidir.

Étape 2

Préparation des légumes

- 1 Laver, éplucher puis tailler la carotte en julienne.
- 2 Eplucher et émincer l'échalote et l'ail. Ciseler le persil.
- 3 Faire chauffer une poêle avec l'huile, ajouter la carotte, le mélange forestier et l'échalote. Les faire étuver pendant 10 minutes.
- 4 Ajouter l'ail et le persil puis laisser mijoter pendant encore 10 minutes.
- 5 Saler, poivrer et laisser refroidir.

Étape 3

Préparation du feuilletage

- 1 Préchauffer le four à 240°C (Th.8).
- 2 Etaler un premier rond de pâte feuilletée puis poser le

filet dessus.

10 g **Beurre**

- 3 Recouvrir du mélange de légumes.
- 4 Poser dessus le second rouleau de pâte feuilletée.
- 5 Souder les bords avec un peu d'eau et couper le surplus de pâte si nécessaire.
- 6 Dorer la pâte avec le jaune d'oeuf et la piquer avec la pointe d'un couteau.

Étape 4

Cuisson

- 1 Beurrer le plat allant au four et déposer le filet.
- 2 Laisser cuire pendant 20 minutes, puis éteindre le four et laisser le filet reposer pendant 5 minutes porte ouverte avant la découpe.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir le plat du four et découper le filet de boeuf en tranches. Servir tiède ou froid.