
Filet de bœuf en croûte au foie gras

RETOUR



POUR 6 PERSONNE(S)

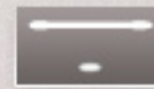


Difficulté : Moyen

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 + 15 mn

INSTRUMENTS LACANCHE



Four

Déposez le rôti de bœuf dans la plaque à rôtir.
Parsemez-le de beurre. Préchauffez le four à 230°.

- 1 Enfournez le filet de bœuf et cuisez-le à moitié (environ 10 min à 230).
- 2 Retirez le filet, salez, poivrez, et laissez tiédir. Déglacez la plaque à rôtir et récupérez le jus.
- 3 Enrobez le filet avec la mousse de foie gras.
- 4 Etalez la pâte feuilletée.
PUIS PLACEZ-LA SUR LA TOLE A PATISSERIE LEGEREMENT HUILEE.
- 5 PRECHAUFFEZ LE FOUR A 230°.
Placez le filet, sans piquer la viande, au milieu de la pâte feuilletée et refermez-la.
- 6 DECOREZ AVEC LES RESTES DE PATE, BADIGEONNEZ DE JAUNE D'ŒUF ET ENFOURNEZ 15 MIN (FOUR A 220°).

INGRÉDIENTS

- 1 kg de filet de bœuf sans barde ni ficelle
- 1 mousse de foie gras
- 500 g de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 40 g de beurre
- Sel et poivre

USTENSILES

- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 plaque à rôtir
- 1 petite carafe en verre
- 1 spatule métal souple