

Filet de boeuf en croûte au foie gras

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 1 filet de boeuf
- 200 g de foie gras
- 500 g de pâte feuilletée
- 10 cl de porto
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 40 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à s. de graisse d'oie
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Couper le filet en deux sans séparer les deux moitiés. Intégrer les lamelles de foie gras à l'intérieur puis refermer et ficeler le filet.

Etape 2

Dans une cocotte, faire chauffer la graisse d'oie puis déposer le filet. Le faire dorer de chaque côté.

Etape 3

Préchauffer le four Th.8 (240°C).

Etape 4

Battre 1 jaune d'oeuf avec 1 cuillère à café d'eau, réserver. Étaler la pâte feuilletée, puis déposer le rôti. Saler, poivrer puis replier les bords. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte du jaune d'oeuf.

Etape 5

Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé puis déposer le filet en croûte. Enfourner 15 minutes.

Etape 6

Sortir le filet en croûte du four, le couper en tranches épaisses.

Etape 7

Préparer la sauce. Dans une casseroule, faire fondre le beurre. Ajouter la farine puis remuer. Verser le bouillon en mélangeant, puis le porto. Faire cuire jusqu'aux premiers frémissements. Retirer du feu puis assaisonner le filet en croûte.