



Filet de boeuf en croûte aux champignons



4 pers



15 mn

Les ingrédients

- 800 g de faux filet de bœuf
- 500 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 noix de beurre
- 1 filet de jus de citron
- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 1 œuf
- 1 c. à café de lait

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C.

Etape 2

Dans une poêle bien chaude, saisir le filet de bœuf avec une noix de beurre. Le faire dorer quelques minutes sur chaque face. Saler, poivrer, et laisser reposer sur une assiette pour qu'il refroidisse.

Etape 3

Hacher les champignons de Paris, les faire revenir avec les échalotes et la gousse d'ail dans une petite noix de beurre. Ajouter un filet de jus de citron pour que les champignons ne noircissent pas trop. Faire cuire quelques minutes à feu vif. Saler, poivrer.

Etape 4

Replier la pâte autour du filet en commençant par les côtés. Terminer par les extrémités. Appuyer sur les bords avec les doigts pour bien souder la pâte.

Etape 5

Mélanger le jaune d'œuf et le lait puis en badigeonner la pâte.

Etape 6

Enfourner 35 minutes pour une cuisson saignante.

