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.