

BŒUF WELLINGTON INDIVIDUEL

SAUCE FOIE GRAS

Ingrédients pour 6 personnes:

Le Wellington:

- 6 tranches de filet de bœuf (le mieux est d'avoir des médaillons pas trop large mais d'une épaisseur de 2cm minimum)
- 500 g de champignons (au choix, vous pouvez faire un mélange de différentes variétés pour plus de goût)
- Persil
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 kg de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Beurre
- Sel et poivre

La sauce foie gras:

- 2 échalotes
- 6 cl de porto
- 150 g de foie gras mi-cuit ou cru
- 40 cl de fond de veau (maison ou à partir de poudre)
- 10 cl de crème
- 1 noix de beurre
- Sel et poivre



La recette:

Salez et poivrez les tranches de filet. Les saisir à la poêle avec du beurre sur tous les côtés sans cuire la viande. Réservez et laissez refroidir.

Coupez les échalotes et les champignons en morceaux puis mettez-les à cuire dans la poêle à feu doux. Salez, poivrez. Laissez s'évaporer toute l'eau.

Réservez la préparation, ajouter-y le persil haché et laissez refroidir.

Étalez la pâte feuilletée sur 2mm d'épaisseur puis coupez-la pour obtenir au final 6 rectangles de pâte.

Pour la suite de la recette, il est important que toutes les préparations soit bien froide pour que la pâte se tienne bien.

Sur chaque morceau de pâte, mettez un peu de champignons, une tranche de bœuf, un peu de champignons puis refermez la pâte (soudez à l'eau)

Mettez le tout sur une plaque, coté soudure en dessous. Dorez avec un jaune œuf battu dilué dans 1 CàS d'eau.

Enfournez 15 minutes dans un four chaud à 220°C pour une cuisson saignante. La pâte doit être bien dorée.

Pour la sauce:

Ciselez les échalotes et les faire revenir dans un peu de beurre à feu doux. Ajoutez le porto et laissez le réduire au 2/3.

Ajoutez le fond de veau et faites réduire la sauce jusqu'à une consistance nappante.

Ajoutez le foie gras taillé en morceaux. Fouettez pendant 1 à 2 minutes à feu doux pour faire fondre le foie sans faire ressortir la graisse.

Mixer ensuite la sauce afin de la lisser et d'éliminer les éventuelles petit morceaux de foie gras restant. Ajoutez la crème assaisonnez et mélangez.