FILET DE BŒUF EN HABIT DE FÊTE

Préparation:

30 min

Cuisson:

110 min

Repos:

120 min

Temps total:

260 min

Difficulté:

Facile

Pour 8 personnes: 1 rosbif de 1,4 kilo dans le filet, 2 grandes crêpes, 200 g de foie gras, 2 pâtes feuilletées, 1 jaune d’oeuf, 2 cuillères à soupe de cognac, Sel, poivre.

Pour la sauce: Madère, Un peu de farine, Sauce de rôti, Quelques morilles, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, Sel, poivre.

La recette:

1) Faire revenir le roti sans le piquer le saler et le poivrer en fin de cuisson.Le mettre à égoutter sur une grille pendant 2 heures minimum.

2) Préchauffer le four 200° th 6 faire une pâte à crêpe confectionner 2 grandes crêpes.

3) Prendre le rôti, l’enrober des 2 crêpes, badigeonner de foie gras le tour du rosbif sur les crêpes, puis l’enrober d’une

première pâte feuilletée puis de l’autre dans le sens inverse. Dorer au jaune d’oeuf et faire des dessins sur la pâte.

4) Faire cuire au four 10 mn pour le faire dorer, puis mettre un papier d’aluminium dessus pendant la cuisson soit 50 mn. Eteindre le four et laisser le rôti encore 10 mn.

5) Effectuer la sauce avec le premier jus de cuisson du rosbif, ajouter les morilles que vous aurez fait revenir quelques minutes dans la pôele. Faire réduire un peu flamber au cognac, saler poivrer. Diluer votre farine dans un liquide froid et le rajouter dans le mélange précédent, ajouter le madère environ 2 c à soupe. Tout en fin de cuisson ajouter la crême, laisser encore quelques minutes. Server en saucière.

6) Un petit « moulin à vent » s accordera à merveille avec ce délicieux met.

BON APPÉTIT !!!

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices