



Filet Wellington

Avec le Parfait®, le classique «filet Wellington» devient un festin royal.

Ingrédients

800 g de filet de bœuf
¾ de c. à café de sel
Poivre du moulin
un peu de paprika
Beurre pour faire revenir

1 c. à soupe de beurre
1 échalote, finement hachée
250 g de champignons de Paris,
finement hachés
un peu de zeste de citron

2 c. à soupe de chapelure
½ bouquet de persil plat, fine-
ment haché
75 g le Parfait Original®

1 ½ pâte feuilletée rectangulaire
(42 x 25 cm)
1 blanc d'œuf, battu
1 jaune d'œuf, battu

Préparation

Temps de préparation: env. 90 min
Pour 4 personnes

1. Assaisonner la viande. Faire chauffer le beurre dans une poêle, saisir la viande pendant env. 3 minutes, la retourner dès qu'une croûte s'est formée, retirer et laisser refroidir.
2. Faire chauffer le beurre dans la même poêle, y faire revenir l'échalote et les champignons. Ajouter le zeste de citron et continuer à faire mijoter jusqu'à ce que le liquide obtenu soit complètement réduit. Laisser refroidir.
3. Bien mélanger la farce avec la chapelure, le persil et le Parfait®.
4. Réserver la ½ pâte pour la garniture. Répartir les ¾ de la farce de la taille du filet sur le centre de la pâte, lisser. Déposer le filet dessus, répartir le reste de la farce. Badigeonner les bords de la pâte avec du blanc d'œuf, envelopper le filet. Mettre au frais pendant env. 20 minutes.
5. Découper des formes, p. ex. des cœurs, dans le reste de la pâte. Badigeonner la pâte de jaune d'œuf, y coller les décorations, piquer plusieurs fois avec une fourchette.
6. Cuisson: env. 25 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220 degrés. La température à cœur doit être d'env. 60 degrés. Vers la fin de la cuisson, protéger éventuellement le filet avec une feuille d'aluminium pour éviter qu'il ne colore trop. Retirer, laisser reposer env. 5 min avant de couper.

