



Filet de bœuf Wellington à la sauce béarnaise

8 portions
2 toques

Préparation 30 à 40 minutes
Cuisson 30 à 35 minutes

Dans une poêle, faire colorer la pièce de bœuf dans le beurre et l'huile. Saler et poivrer.

Préparer la duxelles. Faire revenir les échalotes hachées dans le beurre et l'huile. Ajouter les champignons hachés. Saler et poivrer. Cuire doucement jusqu'à ce que l'eau de cuisson des champignons se soit résorbée. Réserver.

Étaler la pâte feuilletée en formant un grand rectangle. Y déposer le filet de bœuf, recouvrir des tranches de foie gras et de la duxelles de champignons. Enrober le filet de bœuf avec la pâte feuilletée et souder les cotés et les bouts. Badigeonner la pâte avec les jaunes d'œuf battus. Dans un plat à rôtir, cuire au four pendant environ 30 à 35 minutes à 375 °F (190 °C).

Préparer la sauce béarnaise. Dans une casserole mettre le vinaigre, un volume identique d'eau, le poivre concassé et les échalotes. Faire réduire à sec, c'est-à-dire jusqu'à complète évaporation du liquide. Laisser refroidir. Transférer la réduction dans un bol, ajouter 60 ml d'eau et les jaunes d'œuf, mettre le bol dans un bain-marie et fouetter énergiquement jusqu'à l'obtention d'une bonne consistance. Puis ajouter doucement le beurre clarifié, toujours en fouettant. Ajouter l'estragon haché. Saler et poivrer.

Trancher la pièce de viande et servir la béarnaise dans une saucière.

1,2 k (2 lb 10 oz) de filet de bœuf paré
60 g (4 c. à soupe) de beurre
60 ml (4 c. à soupe) d'huile d'olive
600 g (1 lb 5 oz) de pâte feuilletée
180 g (6 oz) de foie gras, en tranches
1 jaune d'œuf
sel et poivre

Duxelles

2 échalotes, hachées
30 g (2 c. à soupe) de beurre
15 ml d'huile d'olive
240 g (8 oz) de champignons, hachés

Sauce béarnaise

60 ml (4 c. à soupe) de vinaigre
de vin rouge
120 ml (½ tasse) d'eau
5 g (1 c. à thé) de poivre concassé
2 échalotes, hachées
4 branches d'estragon
240 g (1 tasse) de beurre clarifié
3 jaunes d'œuf
sel