

# Filet de bœuf Wellington

Ingrédients pour 5 personnes :

- 700g de bœuf préparé
- 50g d'huile végétale
- 150g de champignon
- 50g d'oignon
- 1 cuillère à soupe d'origan
- Herbes de Provence
- 300g de pâte feuilletée



Les étapes :

1. Saler et poivrer le filet des deux côtés. Le cuire à la poêle, 5 min de chaque côté. Laisser refroidir.
2. Faire revenir les oignons grossièrement hachés, les champignons en morceaux et les herbes dans de l'huile. Ensuite, hacher finement le mélange en duxelles.
3. Etaler la pâte feuilletée en une abaisse de 3 mm. Répartir la moitié de la duxelles de champignons, poser le filet dessus, puis le recouvrir du reste de duxelles. Refermer la pâte feuilletée sur le filet (soudier les bords avec de l'eau), dorer avec un jaune d'oeuf battu.
4. Mettre cuire à four chaud (250°C) pendant 15 à 20 min, selon la cuisson désirée.
5. Servir avec une sauce au vin blanc et aux herbes.
6. Accompagnement : petits légumes, carottes, brocolis, pois mange-tout et croquettes de pommes de terre.
7. Pour les croquettes, cuire 1 kg de pommes de terre à l'eau, bien égoutter et sécher au four. Les réduire en purée. Ajouter 5 oeufs entiers, sel et poivre et 50 gr de farine. Façonner les croquettes à la main, puis rouler dans la farine, dans 1 oeuf entier battu et dans la chapelure. Faire frire à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées.