

Filet de boeuf Rossini, en croûte de champignons



Filet de boeuf Rossini, en croûte de champignons

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

1.2 kg de filet de boeuf
1 kg de champignons sauvages mélangés
200 g de foie gras mi-cuit
2 oeufs
2 cuillères à soupe rases de fécule de pomme de terre
2 échalotes
40 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de persil ciselé
sel
poivre

Préparation

Faites chauffer 20 g de beurre et 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle. Saisissez rapidement le filet, puis égouttez-le (sans le piquer) et laissez-le refroidir. Nettoyez les champignons et hachez-les grossièrement. Pelez et ciselez les échalotes.

Mettez à chauffer le reste de beurre et d'huile dans la poêle, et faites sauter les champignons à feu vif en les remuant, pendant 7 à 8 min. Salez et poivrez-les, puis mettez-les dans une jatte. Ajoutez les œufs battus, le persil et la féculé. Mélangez bien.

Préchauffez le four à 180 (240°). Posez le filet refroidi dans un plat à four, couvrez-le dessus et sur les côtés avec la préparation aux champignons. Enfourez pour 30 min. Sortez le plat du four, couvrez-le d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 5 min au moins avant de le trancher.

Disposez les tranches sur un plat chaud, posez une lamelle épaisse de foie gras sur chaque tranche et servez aussitôt.

Le bon accord vin

un chinon 95

Notes personnelles