

Faux-filet en croute aux girolles



Faux-filet en croute aux girolles

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 40 min

Pour 6 personnes

Ingédients

14 kg de faux-filet
30 g de beurre
1 cuil. à soupe d'huile
sel
poivre du moulin
500 g de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf
Pour la farce : 250 g de champignons de Paris
4 échalotes
50 g de beurre
10 brins de persil
Pour la garniture : 800 g de girolles
60 g de beurre
sel
poivre
3 brins de cerfeuil

Préparation

Trois heures avant, salez et poivrez le morceau de faux-filet. Faites-le revenir dans le beurre et l'huile sur feu vif. Egouttez-le, laissez refroidir et réservez. Préparez la farce : nettoyez les champignons, hachez-les, salez, poivrez. Faites-les revenir dans le beurre avec les échalotes, sur feu doux, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Ajoutez le persil haché. Réservez. Etalez la pâte feuilletée. Recouvrez le faux-filet de farce. Roulez-le dans la pâte. Soudez les bords en les humectant. Décorez le dessus avec les chutes de pâte. Badigeonnez avec le jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau. Préchauffez le four 15 min à th 7 (210°), puis baissez le thermostat à 6 (180°) et enfournez le rôti pour 20 min (pour une cuisson saignante). Lavez les girolles, mettez-les dans une sauteuse sur feu vif avec le beurre. Laissez cuire jusqu'à ce que l'eau s'évapore et que les champignons blondissent. Salez et poivrez à la fin. Présentez le faux-filet entier au milieu des girolles décorées de cerfeuil. Découpez-le et servez-le sur des assiettes préchauffées.

Le bon accord vin

Un santenay

Notes personnelles