

## Filet de bœuf Wellington.



**Température : 190°C**  
**Taux d'humidité : 100%**  
**Cuisson : 50 à 60 min**  
**Réglage de la sonde thermométrique : 50 à 60°C (selon votre goût)**

### Ingrédients pour 8 personnes :

1,5 kg de filet de bœuf  
Sel  
Poivre  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
600 g de pâte feuilletée pur beurre  
1 œuf  
Papier de cuisson

### Farce :

3 échalotes  
500 g de champignons de Paris  
30 g de beurre ou d'huile  
4 cuillères à soupe de madère  
3 cuillères à soupe de crème épaisse  
Sel  
Poivre  
1 bouquet de persil haché  
100 g de foie gras

### Sauce :

12,5 cl de bouillon de bœuf  
3 cuillères à soupe de madère  
Sauce Worcester  
10 cl de crème liquide  
20 g de truffes (fraîches ou en conserve)

### Préparez la farce :

- Hachez finement les échalotes et les champignons de Paris puis faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce que tout le jus se soit évaporé.
- Rajoutez 4 cuillères à soupe de madère et la crème épaisse puis faites cuire.
- Salez et poivrez, saupoudrez de persil haché puis laissez le mélange refroidir.
- Incorporez ensuite le foie gras.
- Frottez le filet de bœuf avec du sel et du poivre. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle puis faites revenir la viande sur tous ses côtés.
- Retirez ensuite la poêle du feu et laissez refroidir. Mettez le jus de viande de côté, il servira à préparer la sauce.
- Préchauffez le four à 190°C, 100% d'humidité.
- Avec le rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte feuilletée et donnez-lui une dimension suffisante pour envelopper la viande.
- Déposez la viande sur le tiers arrière de la pâte feuilletée puis recouvrez la viande avec la farce aux champignons de Paris.
- Enveloppez ensuite la viande de telle sorte que les bords de la pâte feuilletée se retrouvent sous la viande.

- Badigeonnez les bords de la pâte avec du blanc d'œuf puis pressez-les bien l'un contre l'autre. Décorez avec les lanières restées lors du découpage.
- Badigeonnez la pâte avec du jaune d'œuf puis piquez-la en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Garnissez le plat Gastro Norm non perforé avec du papier de cuisson, badigeonnez-le d'huile avec un pinceau puis déposez la viande dessus.
- Enfoncez latéralement la sonde thermométrique dans la viande.
- Placez le plat dans le four combiné-vapeur et programmez la sonde entre 50 et 60°C, selon votre goût.
- La cuisson terminée, laissez la viande reposer et préparez la sauce pendant ce temps :
- Dans la poêle, faites chauffer le jus de première cuisson de la viande. Déglacez ce jus avec le bouillon de viande, rajoutez la crème liquide et 3 cuillères à soupe de madère.
- Relevez avec un peu de sauce Worcester et faites cuire la sauce.
- Découpez les truffes en fines tranches, rajoutez-les et faites réduire la sauce.
- Découpez le filet de bœuf en tranches et servez la sauce aux truffes séparément.