

Filet de boeuf en croûte

Quantité : pour 6 personnes - Durée totale : 2 heures

Ingrédients

- 1 filet de bœuf de 1,5 kg
 - 2 abaisses de pâte feuilletée
 - 125 g de foie gras
 - 1 oeuf
 - Beurre, huile, sel et poivre
-

Préparation

1. Faire chauffer dans une poêle un mélange de beurre et d'huile. Faire revenir le filet rapidement de tous côtés. Saler, poivrer, retirer du feu et laisser refroidir totalement.
 2. Disposer la première abaisse de pâte feuilletée dans un grand plat à four. Poser le filet sur la pâte, puis garnir le filet de fines tranches de foie gras sur toute sa longueur. Recouvrir le tout avec l'autre abaisse de pâte et souder fortement les deux abaisses. A chaque extrémité, pratiquer une incision dans la pâte sur le dessus et y glisser une cheminée en papier d'aluminium.
 3. Recouvrir le plat d'un torchon et laisser reposer au moins une heure.
 4. Battre le jaune de l'œuf avec un peu d'eau, et en badigeonner le pâté.
 5. Faire cuire à four très chaud (200°) pendant une demi-heure, puis 20 minute à four très doux (50°, porte entrouverte).
 6. Disposer dans un plat, servir et découper à table.
-

Remarques ou suggestions

- Accompagner de tagliatelles fraîches, de purée de céleri et de [sauce au madère et aux cèpes](#)

Publié par Lucullent le 4 décembre 2009. Dernière modification le 11 février 2013.