

## LE BŒUF WELLINGTON



### Ingrédients:

Un rôti de bœuf de 2 lb. ( rôti de bœuf ou filet mignon)  
De la pâte feuilletée (1 abaisse 1 lb.)  
2 cu. à thé de moutarde de Dijon  
1 cu. à soupe de lait  
2 onces de pâté de foie de volaille (coupé en tranche ½ pouce)  
Duxelles de champignons  
2 échalotes françaises  
2 gousses d'ail  
¾ d'une barquette de champignons blancs  
½ cu. à thé de thym

2 cu. à soupe de beurre  
2 cu. à soupe de Madère  
1 cu. à soupe de chapelure

## **Sauce Madère**

1 échalote française hachée finement  
3 cu. à soupe de beurre  
2 tasses de fond de veau

## **Préparation**

Saler et poivrer le rôti de bœuf (sans corde)

Dans une poêle antiadhésive, à feu élevé, dorer le rôti dans du beurre ou de l'huile sur toutes les faces. Réfrigérer, sans couvrir, 1 heure. Nettoyer la poêle.

## **Duxelles de champignons**

Hacher grossièrement échalotes, ail et rajouter les champignons; broyez le tout.

Dans la même poêle, à feu élevé, faire revenir les champignons et le thym dans le beurre 5 minutes. Déglacer avec le Madère et laisser réduire. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit légèrement doré. Incorporer la chapelure. Réserver, laisser tiédir et réfrigérer.

Au robot culinaire, hacher grossièrement les échalotes et l'ail. Ajouter les champignons et broyer jusqu'à ce qu'ils aient l'aspect d'une chapelure grossière.

Dans la même poêle à feu élevé, cuire le mélange de champignons et le thym dans le beurre 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée. Déglacer avec le madère et laisser réduire à sec. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit légèrement doré. Incorporer la chapelure. Réserver sur une assiette. Laisser tiédir, puis réfrigérer.

## Montage:

Dans un petit bol, battre l'œuf et le lait à la fourchette. Réserver la dorure.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte en un rectangle de 51 x 28 cm (20 x 11 po). À partir du bord le plus court de l'abaisse, étendre la duxelles en un rectangle de la largeur du rôti. Aligner les tranches de pâté de foie à mi-hauteur de la duxelles.

À l'aide d'un pinceau, étendre la moutarde sur toute la surface du rôti refroidi. Le placer sur les tranches de pâté. Laver le pinceau.

Badigeonner le reste de la surface de l'abaisse de dorure. Rabattre le bas de la pâte au-dessus du rôti. Rouler le rôti fermement vers le haut de la pâte. Une fois le rôti entièrement recouvert, couper l'excédent de pâte. La bande de pâté de foie doit se retrouver au-dessus du rôti et le joint de pâte en dessous de celui-ci. Sceller la pâte aux extrémités.

Envelopper fermement le bœuf Wellington de pellicule plastique en formant 3 tours. Réfrigérer 1 heure.

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.

Retirer la pellicule plastique et déposer le bœuf Wellington sur la plaque, le joint de pâte vers le bas. À l'aide de la pointe d'un couteau, faire de fines entailles à intervalles rapprochés sur le dessus de la pâte, sans toutefois passer au travers. Badigeonner de dorure.

Cuire au four 10 minutes. Réduire la température à 200 °C (400 °F) et poursuivre la cuisson 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre de la viande indique 40 °C (104 °F).

## Sauce Madère

Entre-temps, dans une petite casserole à feu moyen, attendrir l'échalote dans 30 ml (2 c. à soupe) du beurre. Déglacer avec le Madère et laisser réduire presque à sec. Ajouter le fond de veau.

Porter à ébullition à feu élevé et laisser réduire la sauce de moitié. Saler et poivrer. Passer au tamis, si désiré. Garder au chaud. Au moment de servir, incorporer le reste du beurre en fouettant.

À l'aide d'une grande spatule, transférer le bœuf Wellington sur une planche à découper. Laisser reposer jusqu'à ce que le thermomètre indique 48 °C (118 °F) soit environ 10 minutes avant de couper en 6 tranches.

Servir avec la sauce au Madère. Accompagner d'une tombée d'épinards et d'une purée de pommes de terre, si désiré.

**Bon appétit !**

