



« Filet de Bœuf en croute, sauce au morilles »

Ingrédient pour 4 personnes :

- 4 pièces de boeuf (filet, 2 cm d'épaisseur)
- pâte feuilletée (600g)
- des morilles séchées
- 1 échalotte
- du persil
- du porto
- de la crème fraîche liquide (20cl)
- un jaune d'oeuf
- des lardons fumés
- du fond de veau épaissi

Préparation :

Dans un poêle bien chaude, saisir les filets de bœuf avec de la matière grasse (beurre clarifié), il ne faut pas cuire la viande mais la saisir pour que les sucs restent dans la chair. Réserver et laisser refroidir. Dégraisser la poêle que l'on va utiliser pour la suite.

Préparer la sauce : faire tremper les morilles dans de l'eau pour les hydrater. Rincer abondamment, terminer avec un bain de lait. Bien les égoutter.

Faire revenir les lardons dans la poêle, incorporer les morilles (couper les plus grosses), ajouter l'échalote ciselée et le persil haché. Déglacer au porto et faire flamber. Ajouter du fond de veau épaissi ainsi que la crème fraîche liquide. Laisser réduire puis refroidir.

Étaler la pâte feuilletée (préférer de la pâte à étaler soi-même), tailler des disques du diamètre d'une assiette.

Déposer sur chaque disque un peu de champignons et de lardons (sans la sauce) puis poser dessus la viande et emballer le tout comme un petit paquet, retourner pour la cuisson. Réserver au frais 15 min, dorer avec le jaune d'oeuf. Cuire dans un four à 200° pendant 15 minutes.

Réchauffer la sauce pour le dressage, servir avec quelques légumes vapeur de son choix.

Recette proposée par :

Grégory Jacquot

Le Régal

189 rue Épinal

88100 SAINT DIE DES VOSGES

03 29 56 61 41