




8 PERSONNES

 Préparation : 50 min

 Cuisson : 40 min

- 1,2 kg de filet de boeuf
- 100 ml d'huile
- 150 g de chaource
- 2 feuilles de brick
- 625 g de pâte feuilletée
- 800 g de champignons de Paris
- 50 g d'échalotes
- ½ botte de persil
- 50 g de beurre
- 1 oeuf

Plat

FILET DE BOEUF FARCI AU CHAOURCE

1. Habillez (préparez pour la cuisson) le filet et réservez-le au froid.

2. Ecrasez le chaource pour constituer la farce.

3. Etalez la pâte feuilletée en un grand carré, puis roulez-la avant de la filmer. Congelez-la sous forme de saucisse.

4. Préparez une duxelle : hachez les champignons, ciselez les échalotes et hachez le persil. Etuvez le tout au beurre, laissez refroidir.

5. Farcissez le filet avec le chaource à l'aide d'une lardoire (petite broche pointue et creusée utilisée pour piquer la viande).

6. Sortez la pâte feuilletée du congélateur. Préchauffez le four à 180°C. Entourez le filet de duxelle. Terminez par la feuille de brick, puis la pâte feuilletée.

7. Lustrez la pâte avec l'oeuf et faites cuire au four pendant 30 min.