

FILET DE BŒUF EN CROUTE AU FOIE GRAS

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Economique
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 50 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 filet de bœuf (de 1 kg 200 environ)
- 200 g de foie gras
- 500 g de pâte feuilletée
- 10 cl de madère
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 40 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à soupe de graisse d'oie
- sel, poivre

Etapes de préparation

1. Fendez le filet en 2 sans séparer les 2 moitiés.
2. Introduisez des lamelles de foie gras dans la fente puis refermez le filet et ficelez-le.
3. Faites chauffer la graisse d'oie dans une cocotte et faites-y dorer le filet sous toutes ses faces.
4. Quand il est coloré, retirez-le et laissez-le refroidir.
5. Préchauffez le four th.8 (240° C).
6. Etalez la pâte feuilletée sur un plan de travail. Posez le rôti froid dessus, salez et poivrez. Repliez les bords de la pâte de manière à emballer entièrement le rôti. Soudez bien les bords. Battez le jaune d'œuf avec 1 c. à café d'eau.
7. Badigeonnez-en la pâte au pinceau. Posez le filet en croûte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
8. Enfournez et faites cuire 15 min par livre.
9. Pendant ce temps, préparez la sauce. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine d'un seul coup et faites cuire en remuant jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Versez alors le bouillon en fouettant, puis le madère.
10. Faites cuire jusqu'aux premiers frémissements. Retirez du feu et réservez au bain-marie.
11. Sortez le filet en croûte du four, coupez-le en tranches épaisses et servez avec la sauce à part.

