



Les plats principaux

Boeuf Wellington avec choux de Bruxelles, canneberges et roses en pomme de terre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de filet de boeuf
1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi
250 grammes de champignons de châtaigne
6 tranches du jambon serrano
1 oignon rouge
2 gousses d'ail
1 œuf (battu)
tiret vin rouge
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)
noix de beurre
poivre
sel

Pour la sauce

2 échalotes (ciselées)
tiret porto rouge
700 millilitres de bouillon de boeuf
1 feuille de laurier
2 brins thym
beurre (froid)

Pour les choux de Bruxelles

700 grammes de choux de Bruxelles (nettoyés)
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1/2 cuillère à café cannelle en poudre
100 milligrammes de jus d'orange
100 grammes d'airelles (séchées)
50 grammes de noix de pécan

Pour les roses de pomme de terre

8 pommes de terre
1/2 cuillère à café épices italiennes (séchées)
1/2 cuillère à café ail en poudre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Frottez le filet de boeuf avec du poivre et du sel. Fondez une noix de beurre dans une poêle et rôtissez-y la viande tout autour. Déposez-la sur une assiette et laissez-la refroidir complètement.

Coupez très finement les champignons, l'oignon et l'ail. Faites revenir l'oignon avec l'ail dans un peu de beurre. Ajoutez le thym et les champignons et laissez cuire ensemble 5 minutes. Ajoutez le vin rouge et faites réduire 2 minutes. Laissez refroidir.

Déroulez la pâte. Répartissez sur la pâte les tranches de jambon puis le mélange de champignons. Déposez-y le filet de boeuf puis repliez la pâte fermement sur la viande. Coupez le surplus de pâte et pressez bien les bords. Avec ce surplus faites de petites étoiles ou de petits sapins que vous collez sur la pâte avec de l'oeuf battu. Badigeonnez tout le côté supérieur avec de l'oeuf battu. Déposez le rouleau sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 25 minutes.

Lavez et épluchez les pommes de terre. Avec une mandoline coupez-les en fines lanières. Mélangez l'huile d'olive avec les fines herbes italiennes et l'ail en poudre puis salez et poivrez. Disposez 10 fines lanières de pommes de terre en rangée à la manière de tuiles. Aspergez avec le mélange aux fines herbes puis roulez-les. Mettez les roses de pommes de terre dans une forme à muffins. Aspergez avec encore un peu d'huile aux fines herbes et enfournez 30 minutes.

Coupez les choux de Bruxelles en quartiers. Chauffez l'huile dans un wok et, en remuant, cuisez-y les choux à point avec la cannelle en poudre. Salez et poivrez. Ajoutez le jus d'orange, les canneberges et les noix de pécan puis mélangez bien. Laissez cuire encore 2 minutes.

Pour la sauce fondez une noix de beurre dans une poêle et faites-y revenir les échalotes. Flambez avec un filet de porto. Ajoutez le laurier et le thym et déglacez avec le fond brun. Faites réduire jusqu'à avoir une sauce épaisse. Incorporez-y quelques noix de beurre froid.

Coupez le boeuf Wellington en tranches. Servez avec les choux de Bruxelles et les roses de pommes de terre.

