

La Marmite de Claude

FILET DE BOEUF EN BRIOCHE

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

1 kg de filet de bœuf
500 g de pâte à brioche
2 c à s de mie de pain fraîche hachée
2 crêpes
1 jaune d'œuf
500 g de champignons de Paris moyens
3 échalotes
1/2 gousse d'ail
1 c à s de persil plat concassé
1 morceau de sucre
80 g de beurre
1 filet d'huile d'arachide
2 dl de fond de veau froid
1 verre de porto
sel et poivre

RECETTE

Chauffer 1 filet d'huile d'arachide avec 20 g de beurre dans une poêle.
Ajouter et saisir le filet de bœuf de 1kg, le faire légèrement colorer sur toutes les faces, ne surtout pas le piquer. Puis le débarrasser sur une grille et le laisser refroidir.
Préparer une duxelle de champignons: couper les bouts terreux de 500 g de champignons de Paris moyens, puis les laver plusieurs fois à l'eau froide, mais rapidement, les égoutter et les hacher de préférence au couteau.
Peler et ciseler finement 3 échalotes. Peler et hacher finement 1/2 gousse d'ail.
Faire suer dans un poêlon les échalotes ciselées avec 20 g de beurre et 1 pincée de sel.
Ajouter ensuite les champignons hachés, saler légèrement, poivrer, les cuire sur feu vif afin que l'eau de végétation s'évapore, remuer avec une spatule en bois.
Ajouter la demie gousse d'ail, 2 cuillères à soupe de mie de pain fraîche hachée, 1 cuillère à soupe de persil plat concassé, bien mélanger, laisser refroidir.
Recouvrir cette duxelle de champignons d'un film alimentaire et l'entreposer au réfrigérateur. Elle peut être réalisée la veille.
Saler et poivrer le filet de bœuf sur chaque face.
Etaler 2 crêpes sur le plan de travail en les faisant se chevaucher légèrement, les tapisser de duxelle de champignons bien froide.
Disposer ensuite le filet de bœuf dessus et bien l'envelopper. Le réserver au réfrigérateur.
Etaler 500 g de pâte à brioche afin d'obtenir une abaisse rectangulaire de 1 cm d'épaisseur, suffisamment grande pour pouvoir envelopper le filet de bœuf.
Si la pâte est molle l'entreposer au congélateur 5 à 10 mn afin qu'elle soit bien froide.
Préchauffer le four à 220°C.

Disposer le filet de bœuf sur l'abaisse de brioche, le rouler délicatement en prenant soin de bien faire adhérer la pâte.

Le disposer sur une plaque de cuisson, couper les deux extrémités de la pâte un peu au-delà de la viande et les souder.

Badigeonner délicatement de jaune d'œuf, à l'aide d'un pinceau, tout le dessus du filet de bœuf brioché, puis l'entreposer au réfrigérateur 15 mn.

Dorer le filet de bœuf une seconde fois, puis le glisser dans le four et compter 30 mn de cuisson à 220°C.

Préparer une sauce porto: faire fondre 1 morceau de sucre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il devienne caramel, bien remuer avec une spatule en bois.

Verser délicatement 1 verre de porto et laisser réduire pratiquement à sec; il doit rester environ 2 cuillères à soupe de sauce.

Ajouter 2 dl de fond de veau froid, porter à ébullition, incorporer délicatement en remuant avec une spatule en bois 40 g de beurre bien froid coupé en petits morceaux (ne pas fouetter cette sauce, elle risquerait de blanchir), poivrer.

Après 30 mn de cuisson, le filet de bœuf en brioche est bien doré, le laisser reposer 1 à 2 heures à température ambiante.

Juste avant de le servir, le passer au four 5 mn à 220° pour le réchauffer.

Une astuce pour vérifier la cuisson du filet de bœuf en brioche: le piquer avec une aiguille à brider ou à défaut avec une aiguille à tricoter en métal, la laisser enfoncée 30 sec à 1 mn, puis la ressortir, la porter aux lèvres, elle doit être tiède, si elle est chaude, la viande est trop cuite, si elle est froide, elle ne l'est pas assez.

Trancher le filet de bœuf avec un couteau électrique de préférence pour plus de facilité, l'agrémenter de la sauce au porto, et déguster.