Filet de bœuf en croûte

INGREDIENTS

- 400 g de filet de bœuf
- 2 tranches de jambon bruni
- 1 plaque de feuilletage
- 2 œufs (pour coller + dorure)

Griller le filet de bœuf 1 ou 2 minutes. Saler et poivrer.

Le mettre à refroidir au réfrigérateur dans une passoire jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.

Dérouler la plaque de feuilletage, en découper un petit bout pour la décoration.

Passer le pourtour au jaune d'œuf (bien large).

Rouler le filet de bœuf refroidi dans les tranches de jambon (dégraissées, dégraissées) et placer le tout sur le feuilletage. Rouler le filet dans la pâte feuilletée en faisant attention de bien coller les bords.

Dorer au jaune d'œuf et décorer avec le bout de pâte que vous avez mis de côté.

Cuisson environ 20 mn – Four 190 ° pour un filet saignant – Laisser reposer 5 mn avant de découper.

Peut s'accompagner d'une sauce Béarnaise.