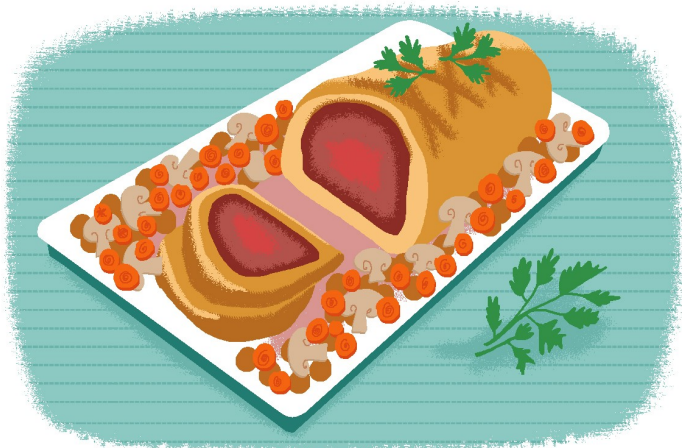




Filet de bœuf en croute et ses légumes de saison

Ingrédients pour 8 personnes

- 1,5 kg de filet de bœuf
- 1 kg de pâte à brioche (à demander au boulanger si besoin)
- 1 petit verre de whisky
- 125g de beurre
- 1,5 kg de champignons de Paris
- 4 carottes
- 3 oignons ou une botte d'oignons blancs
- persil frais



Laisser lever la pâte à brioche à température ambiante ou près d'une source de chaleur quelques heures avant la préparation.

Faire fondre 100g de beurre dans une poêle et dorer la viande sur tous les côtés, puis flamber-la au whisky. Egoutter la viande, mettre de côté le jus (pour le service) et laisser refroidir.

Etaler la pâte à brioche et envelopper la viande avec. Faire cuire au four environ ½ heure (th.6). Couvrir d'une feuille d'aluminium sur la brioche pour éviter qu'elle colore trop vite.

Eplucher, laver et tailler les champignons, les carottes et les oignons. Dans une poêle ou au wok, faites fondre le reste de beurre, commencer par cuire les carottes et au bout de 5 minutes, ajouter les oignons puis les champignons. Laisser cuire encore 10 minutes. Parsemer de persil frais haché et servir.