

FILET DE BŒUF EN CROUTE

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients :

1 KG DE FILET DE BŒUF NON FICELE

300 GR DE PATE FEUILLETÉE

150 GR DE CHAMPIGNONS

150 GR DE LARDON NATURE

80 GR DE MOUSSE DE FOIE

POUR LA GARNITURE VOUS POUVEZ SERVIR DES HARICOTS VERTS DES TOMATES
PROVENCALES

FAIRE REVENIR LE BŒUF SUR FEU TRES VIF POUR FAIRE UNE CROUTE TOUT AUTOUR SALER
ET POIVRER ENDUIRE LA VIANDE DE MOUSSE DE FOIE POSER LE TOUT SUR LA PATE

COUPER LES LARDONS ET LES CHAMPIGNONS EN PETITS MORCEAUX VOUS POUVEZ LE FAIRE
AVEC UN HACHOIR

ENROBER LA VIANDE DE CETTE MIXTURE

BIEN ENROULER LA PATE FEUILLETÉE TOUT AUTOUR DE LA VIANDE SOUDER AVEC UN PEU
D'EAU

CUIRE A FOUR CHAUD 30 MN VOIR 25 MN

Bonne dégustation