

Filet de bœuf en croûte aux girolles et aux figes

Note de la recette :

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Temps de repos :



50 min

40 min

12 h



[imprimer la recette](#)

- 800 g de filet de bœuf
- 400 g de pâte feuilletée
- 2 œufs
- 30 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- sel, poivre
- Pour la marinade :
- 7 cl de vin blanc sec
- 7 cl de porto rouge
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 c. à café d'estragon haché
- laurier
- thym
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- poivre
- Pour la garniture :
- 400 g de girolles
- 8 petites figes fraîches
- 40 g de beurre
- sel

La veille, versez tous les ingrédients de la marinade dans un plat creux. Roulez le rôti dans la marinade, couvrez-le et réservez-le au frais pendant 12 heures.

Le jour même, égouttez le rôti et séchez-le soigneusement avec du papier absorbant.

Faites chauffer 40 g de beurre dans une grande poêle et faites dorer le rôti sur toutes ses faces. Laissez-le refroidir hors du feu.

Préchauffez le four th. 7 (210°C).

Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné. Confectionnez un rectangle plus long que le rôti sur 3 mm d'épaisseur environ.

Déposez le rôti froid au centre, salez, poivrez et refermez hermétiquement la pâte feuilletée sur le dessus et sur les bords.

Confectionnez une tresse avec les restes de pâte pour masquer la soudure.

Dans un bol, battez un œuf entier et un jaune. Ajoutez une c. à café d'eau froide et badigeonnez-en le rôti.

Confectionnez 2 petites cheminées en papier sulfurisé et plantez-les à chaque extrémité du rôti. Enfournez pour 30 min.

Au bout de ce temps, laissez reposer le rôti 10 min dans le four éteint avec la porte ouverte.

Lavez et coupez le pied sableux des champignons. Faites chauffer 30 g de beurre dans une poêle et ajoutez les champignons. Salez, poivrez et laissez cuire pendant 10 min en remuant de temps en temps.

Coupez les figes en 4. Faites chauffer 30 g de beurre dans une autre poêle et faites-y revenir les quartiers de figes pendant 5 min à feu doux.

Versez la marinade dans une casserole et faites réduire aux 2/3 sur feu vif. Ajoutez la crème et laissez encore réduire de moitié. Salez, poivrez et filtrez la sauce.

Servez le rôti entouré des champignons et des quartiers de figes.

Présentez la sauce en saucière.