

Boeuf Wellington

👨‍🍳 Édouard Beaufls 📍 BEC, Paradou

Cela va faire quinze ans que j'ai fait mes premiers pas dans le milieu de la restauration, et je compte sur les doigts d'une main les fois où j'ai eu l'opportunité de passer les fêtes en famille. Mon chef-formateur à Ferrandi m'avait prévenu des sacrifices que ce métier exigeait ! Le travail est le même un 14 février ou un 24 décembre, la différence c'est l'après-service, le coup de téléphone aux proches, la solitude. J'en suis venu à me persuader que je n'aimais pas Noël et que j'étais bien mieux derrière mon fourneau avec mes

collègues. Aujourd'hui, avec ma compagne Jessica, nous sommes à la tête de notre restaurant et très vite nous avons dû prendre une décision. Depuis deux ans, pour Noël, nous proposons à nos clients un menu à emporter avec un bœuf Wellington comme pièce principale. Portionné selon le nombre de convives, il suffit de le mettre au four et de suivre les instructions fournies. Ainsi, je m'amuse à préparer les bœufs Wellington, nos clients sont satisfaits, et nous avons tout de même le temps de célébrer Noël avec nos proches.

🕒 2 h 45 min ⏸ 3 jours + 3 h
Pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée de 60 x 40 cm
- 1 filet de bœuf de 600 à 800 g
- 10 tranches fines de jambon de pays
- 4 jaunes d'œufs
- 300 g de feuilles d'épinards
- 1 kg de gros champignons de Paris
- 2 grosses échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de thym
- 200 ml de vin rouge
- Huile d'olive
- Sel
- Fleur de sel (facultatif)

Prévoyez trois jours pour faire cette recette qui exige un peu de temps et d'anticipation.

Deux jours avant, roulez le filet de bœuf dans du film alimentaire très serré et réservez au réfrigérateur afin d'enlever l'excédent de sang et d'eau. Hachez les champignons de Paris pour obtenir approximativement des cubes de 0,5 cm. Réservez au réfrigérateur entre deux torchons propres, le tout posé sur une plaque avec un poids dessus.

Un jour avant, retirez le filet de bœuf du film et assaisonnez avec du sel. Colorez la viande dans une poêle très chaude sur toutes ses faces. Laissez refroidir puis roulez-le de nouveau dans du film alimentaire très serré. Réservez au réfrigérateur. Émincez finement les échalotes et faites-les suer avec un filet d'huile d'olive dans une grande casserole jusqu'à obtention d'une coloration dorée. Déglacez avec le vin rouge et laissez réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Ajoutez les champignons de Paris hachés et la gousse d'ail coupée en deux. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé. Étalez finement la préparation sur une plaque recouverte de papier absorbant. Enlevez l'ail et réservez au réfrigérateur.

Le jour même, équeutez et lavez les épinards. Sur une grande assiette rentrant dans un micro-ondes, étalez un torchon humide et placez





une partie des feuilles d'épinards de manière à recouvrir l'assiette sans les superposer. Recouvrez avec les bords du torchon et passez 2 min au micro-ondes à pleine puissance. Répétez l'opération avec le reste des épinards. Transférez les épinards sur un torchon sec puis recouvrez d'un deuxième torchon. Écrasez avec un rouleau à pâtisserie pour enlever l'humidité au maximum.

Sur du film alimentaire, arrangez les tranches de jambon en les superposant en quinconce pour que l'ensemble soit légèrement plus large que le filet de bœuf. Disposez les épinards sur le jambon. Recouvrez de manière uniforme avec la duxelle de champignons. Sortez le filet de bœuf et enlevez le film alimentaire qui l'enveloppait. Placez-le près du bord des champignons. En utilisant le film alimentaire, roulez le tout en serrant bien (y compris les bords) pour fermer le film. Laissez reposer 2 h au réfrigérateur.

Disposez le rectangle de pâte feuilletée sur un plan de travail. Retirez précautionneusement le film alimentaire autour du bœuf et centrez-le au bord du feuilletage. Humidifiez la pâte feuilletée à l'aide d'un pinceau. Roulez le bœuf dans la pâte feuilletée jusqu'à recouvrir le début de la pâte de 5 cm. Coupez l'excédent de pâte et réservez-le pour la décoration. Aplatissez les extrémités et repliez-les sous le bœuf.

Recouvrez une plaque de four avec du papier sulfurisé et déposez le wellington. Battez les jaunes d'œufs avec deux cuillerées à café d'eau. Trempez un pinceau dans la dorure et badigeonnez le feuilletage. Réservez au réfrigérateur pendant 30 min et appliquez une deuxième couche. Avec l'excédent de feuilletage, réalisez un décor (feuilles, tresses, fleurs...) et disposez-le sur le wellington. Appliquez une couche de dorure. Réservez au réfrigérateur pendant 30 min supplémentaires.

Préchauffez le four à 220 °C. Sortez le wellington du réfrigérateur et appliquez une dernière couche de dorure. Ajoutez de la fleur de sel si nécessaire et enfournez pour 30 min. Après 30 min de cuisson, retournez la plaque dans le four pour faire cuire le wellington uniformément. Laissez cuire 15 min supplémentaires pour obtenir une viande saignante.

Sortez le wellington du four et laissez-le reposer 20 min. À l'aide d'un couteau à pain, taillez des tranches de 3 cm environ.

Un conseil : pour l'accompagnement, une purée de pommes de terre maison avec quelques brisures de truffe serait idéale.