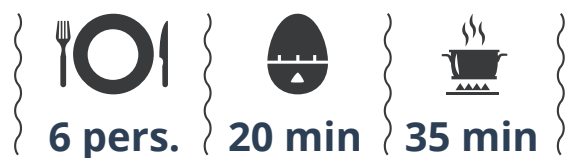




Plat

RÔTI DE BŒUF EN CROUTE FAÇON ROSSINI



Côté conserves

70 g de foie gras en conserve
100 g d'un mélange de champignons en conserve
(girolles et champignons de Paris)

Chez l'épicier

1 filet ou rôti de bœuf d'1 kg
Truffe
2 pâtes feuilletées
1 jaune d'œuf
Sel
Poivre

Préparation

- Dans une poêle ou une sauteuse chaude et huilée, faites dorer le rôti de tous les côtés, salez et poivrez.
- Déroulez la pâte feuilletée. Étalez le foie gras dessus au centre sur un rectangle à peu près de la taille du rôti.
- Répartissez les champignons sur le foie gras et parsemez de lamelles de truffes.
- Posez le rôti sur la garniture et refermez la pâte feuilletée. Soudez les bords avec de l'eau. Si besoin ajoutez une moitié de la deuxième pâte feuilletée pour bien la fermer.
- Retournez le rôti et posez-le sur un plat allant au four.
- Dans la deuxième pâte feuilletée, découpez les étoiles à l'aide d'un emporte-pièce.
- Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf et 2 cuillères à café d'eau. Badigeonnez-en la pâte feuilletée à l'aide d'un pinceau. Collez les étoiles dessus et mettez du jaune d'œuf sur les étoiles.
- Réalisez quelques trous dans la pâte feuilletée à l'aide d'un couteau pour laisser s'échapper la vapeur pendant la cuisson.
- Enfournez 10 minutes à 240°C puis baissez le four à 180°C et prolongez la cuisson 15 min.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»

f

Suivez nous
sur Facebook