

PLAT

COEUR DE FILET DE BOEUF EN CROÛTE ET COPEAUX DE TRUFFE

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 800 g de coeur de filet de bœuf
- 200 g de cèpes
- 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de thym
- Beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- 5 feuilles de chou vert
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 2 c. à s. de mascarpone
- Truffe
- Pommes de terre nouvelles
- Sel, poivre

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Faire bouillir un grand volume d'eau salée et y plonger 5 grandes feuilles de chou pendant 3-4 minutes. Bien égoutter et réserver.

Verser un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faire fondre une noix de beurre. Quand le mélange beurre-huile est chaud, saisir la viande de chaque côté avec 3 gousses d'ail et du thym. Ajouter les cèpes et l'échalote finement ciselée. Retirer la viande et laisser mijoter les champignons encore quelques minutes. Hacher finement les champignons et réserver.

Dérouler la pâte sur le plan de travail et badigeonner de jaune d'oeuf. Recouvrir la pâte avec les feuilles de chou blanchies, puis tartiner avec les champignons hachés. Déposer la viande au centre de la pâte. La rabattre afin d'enfermer la viande. Couper les bords et badigeonner à nouveau de jaune d'oeuf. Avec la pointe d'un couteau, faire un quadrillage sur la pâte et enfourner une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Verser le mascarpone dans un bol et râper la truffe. Bien mélanger et réserver au frais.

Au moment de servir, déposer 2 quenelles de mascarpone dans l'assiette. Accompagner de pommes de terre rôties et d'une salade de rampon.

