



1. Pelez l'oignon et les échalotes, hachez-les finement.
2. Coupez les bouts terreux des champignons et brossez-les (s'ils sont très sales, nettoyez-les avec un chiffon humide). Coupez-les en fines lamelles.
3. Dans une poêle, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive. Quand elle est bien chaude, saisissez le filet de bœuf à feu vif pendant +/- 5 mn sur toutes ses faces. Réservez-le sur du papier absorbant afin d'absorber le jus. Une fois refroidi, ôtez la ficelle.
4. Dans la même poêle (qui a servi à dorer la viande), remettez 1 c. à soupe d'huile d'olive et faites revenir les oignons, les échalotes et les champignons à feu moyen-vif pendant +/- 10 mn, en salant en début de cuisson (afin que les champignons rendent toute leur eau). Réservez.
5. Préchauffez votre four à 200°C.
6. Coupez la pâte feuilletée en 3 morceaux : deux de 100 g et le troisième de 300 g.  
Prenez un morceau de 100 g, étalez-le avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement fariné. Réalisez les décors avec les emporte-pièces. Si vous souhaitez faire une tresse, découpez 3 fines bandes de pâte (en ne coupant pas jusqu'en haut pour que les bandes restent attachées) et tressez-les. Réservez les décors au frais.
7. Avec le morceau de 300 g, faites un grand rectangle (il devra mesurer 15 cm de plus, en hauteur et en largeur, que votre filet). Mettez-le sur une plaque recouverte de papier cuisson, recouvrez-le de poêlée aux champignons, en laissant 2/3 cm de vide sur les côtés. Déposez les tranches de foie gras au centre, l'une au-dessus de l'autre, et posez le filet de bœuf par-dessus.
8. Étalez le dernier morceau de pâte (100 g) en une bande un peu plus large que le filet de bœuf (5 cm de plus). Posez-la sur le filet.
9. Humidifiez les bords des pâtes au pinceau et à l'eau et rabattez chaque côté de la pâte inférieure sur la bande supérieure en appuyant bien sur les côtés pour souder les pâtes entre elles.
10. Retournez le tout (l'autre côté sera plus facile à décorer). Si vous souhaitez réaliser le même décor que sur la photo, prenez un petit couteau pointu et faites des croisillons sur tout le dessus de la pâte (attention à ne pas percer la pâte, sur la photo, c'était le cas...). À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus au jaune d'œuf. Déposez la tresse au centre, les étoiles et les sapins de part et d'autre en les mouillant avec de l'eau pour les fixer. Finissez de dorer au pinceau. À l'aide du couteau pointu, faites des entailles discrètes sous la tresse sur toute la longueur (elles serviront de cheminées pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson).
11. Enfournez pour 30 mn (pour une viande saignante). Prolongez la cuisson de quelques minutes si vous préférez une viande plus cuite.



Il est important d'enlever le plus possible le jus du filet et l'eau des champignons pour ne pas détrempier votre pâte feuilletée. N'hésitez pas à remettre votre pâte au réfrigérateur pendant au moins 30 mn si elle devient trop molle pour réaliser les décors.

Assez facile  
1h00 de préparation  
45 mn de cuisson  
Cher

### Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un rouleau à pâtisserie et, si vous voulez faire le même décor, d'emporte-pièces en forme d'étoile et de sapin.

- 1,5 kg de filet de bœuf (sans gras et ficelé)
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 400 g de champignons de Paris (ou un mélange avec des cèpes, pleurotes...)
- 4 tranches de +/- 1 cm d'épaisseur de foie gras (facultatif)

500 g de pâte feuilletée (de qualité ! Commandez-la chez un bon pâtissier, ou prenez par exemple la pâte feuilletée inversée de la marque Échirée, et préférez les formats rectangulaires)

- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- Farine (pour votre plan de travail)
- Sel
- Poivre du moulin

### Variantes :

Dans la vraie recette de bœuf Wellington, il n'y a pas de foie gras. En revanche, il y a de la moutarde (2 c. à soupe que vous badigeonnerez sur le rôti une fois celui-ci poêlé et refroidi) et du jambon de Parme (8 tranches fines à poser sur la pâte feuilletée avant de les recouvrir de champignons poêlés).

Vous pouvez supprimer le foie gras et servir le filet avec une sauce au foie gras à part ou ne pas mettre de foie gras du tout !

Pour un Wellington végétarien, mettez uniquement des légumes.

Par exemple des tranches de potimarron rôti, des oignons, champignons et épinards poêlés avec des châtaignes, raisins secs et pignons.

Une autre recette, le "SAUMON FAÇON KOULIBIAC", est assez proche du Wellington, c'est une recette russe cette fois (cf. en bas de page).

