

## **Filet de bœuf en croute**

Pour 6 personnes

### ***Ingrédients :***

1 filet de boeuf (900g)  
250g de pate feuilletée  
1 tranche de pain  
125g de crème liquide  
1/2 échalotte  
20g de beurre  
1 cuillère à café de Cognac  
1 jaune d'oeuf  
Sel, Poivre

### ***Recette :***

#### **Composition de la farce :**

Coupez la pointe du filet (100g environ) et passez-la au mixeur.  
Dans un bol, versez 125g de crème liquide, faites-y tremper une tranche de mie de pain, puis versez le tout dans le mixeur.  
Emincez la demi échalote et incorporez-la dans le mixeur, ajoutez le sel, le poivre et hachez jusqu'à épaissement. Ajoutez 1 cuillère à café de cognac.

#### **Préparation du filet :**

Mettez le filet à saisir dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive, Salez et poivrez, réservez.

**Préparation du feuilletage :**  
Déroulez la pate feuilletée et répartissez la farce bien à plat sur toute la surface en laissant 2 cm sur les bords. Dorez ces bords au jaune d'œuf. Déposez le filet au centre. Repliez la pate en soudant les extrémités par dessus et par dessous. Dorez le dessus de la pate avec du jaune d'œuf. Mettez le filet dans un plat au four. Préchauffez le four à 220 (th 7) et posez le filet pendant 30 minutes