



FILET DE BŒUF EN TRICORNE

Préparation

1. Parer le filet de bœuf, le couper en portions de 150gr, assaisonner (sel, poivre) le saisir sur chaque face avec un peu d'huile, refroidir, réserver.
2. Etendre la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur, détailler des disques de 20 cm de diamètre.
3. Poser une portion de filet de bœuf au centre de chaque disque de pâte feuilletée ; poser les champignons dessus ; dorer le tour de la pâte ; refermer. Cuire les filets de bœuf en tricorne au four chaud à 200°C environ (15 minutes).
4. Réduire la crème de moitié, assaisonner ; former une cheminée au sommet de chaque tricorne ; y verser la crème.
5. Poser la tricorne dans une assiette chaude et décorer de légumes de saison.



Pour 8 personnes

Ingédients

1200 g de filet de Bœuf
Fermier du Maine
500 g de champignons de
saison
800 g de pâte feuilletée
Sel, poivre, huile, persil, ail
haché
2 œufs pour dorure de la
pâte
400 g de crème fraîche

