



Boeuf Wellington aux champignons sauvages et au jambon de Parme

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 750 grammes de filet de bœuf paré
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à soupe de moutarde à l'anglaise
- 300 grammes de champignons sauvages, hachés finement
- 1/2 cuillères à café de feuilles de thym
- 10 tranches de Jambon de Parme
- 100 grammes de mousse de foie
- 500 grammes de pâte feuilletée
- 1 œuf battu
- Une pincée de poivre concassé

1. Enduire le filet de bœuf d'huile d'olive et saupoudrer de sel et de poivre. Faire revenir le boeuf 1 minute de chaque côté. Refroidir le

boeuf légèrement puis badigeonner de moutarde. Laisser reposer pendant 15 minutes.

2. Pendant ce temps, faire revenir 8 à 10 minutes les champignons et le thym dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce que le tout devienne tendre. Laisser refroidir
3. Disposer les tranches de Jambon de Parme sur une feuille de film alimentaire, en les superposant légèrement. A l'aide d'une spatule, étaler une fine couche de mousse de foie et de champignons sur le Jambon de Parme.
4. Placer le filet de bœuf au centre et enrouler fermement le jambon de Parme autour du bœuf. Bien rouler les bords pour fermer le film plastique. Refroidir pendant 30 minutes.
5. Déposer la pâte sur une surface farinée et enduire le tout avec l'œuf battu. Retirer le film plastique autour du bœuf et le placer au centre de la pâte. Envelopper le bœuf dans la pâte et déposer le tout sur une plaque cuisson.
6. A l'aide d'un pinceau, enduire la pâte d'œuf battu. Réfrigérer pendant 30 minutes.
7. Badigeonner une nouvelle fois le tout avec l'œuf. A l'aide d'un couteau pointu, entailler la pâte tous les centimètres environ. Rôtir au four pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de servir.

© [Consortium du jambon de Parme](#)