

FILET DE BŒUF EN CROÛTE FEUILLETÉE



Pour 8 personnes :

1.2 kg de filet de bœuf ficelé non bardé (de 42€ à 50€ le kg)

160g de jambon cru en fines tranches

500g de pâte feuilletée en bloc

2 càs de cognac

1 œuf pour dorure

Dorer le rôti à l'huile dans une cocotte puis laisser refroidir sur une grille

Sur un plan fariné, former un rectangle, suffisamment grand, avec la pâte, pour enfermer le rôti. Couper 1 carré aux 4 angles *qui seront en surplus lors de la fermeture du rôti* et qui serviront pour la déco.

Déposer sur ce rectangle un rectangle plus petit formé avec le jambon se chevauchant sur 1/2 tranche, *et sur lequel il faudra poser le rôti*, Les badigeonner de cognac et poivre fort.

Poser le rôti dessus. L'enduire de cognac et recouvrir des tranches de jambon restantes.

Fermer entièrement le rôti dans la pâte et souder les bords.

Poser l'ensemble, **joint dessous**, sur la plaque du four légèrement huilée.

En décoration, poser en les collant à l'œuf battu, des étoiles réalisées dans les quatre carrés du surplus de pâte.

Badigeonner avec l'œuf battu restant.

Placer au frigo.

Préchauffer le four à 200°.

40 mn avant de servir, enfourner 30mn à four chaud, puis éteindre le four.

Entrouvrir et laisser reposer 10mn.

Servir