

## **RÔTI DE BŒUF EN CROÛTE**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 1 rôti de bœuf
- 50 g d'échalotes hachées
- beurre doux
- 400 g de pâte feuilletée
- 400 g de champignons émincés
- sauce madère
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cuil. A soupe de crème fleurette
- sel, poivre
- 3 cl de Cognac

**Temps de préparation :** 1h

**Temps de cuisson :** 20 + 30 mn

Faire suer 50 g d'échalotes avec 70 g de beurre. Ajouter 400 g de champignon émincés hachés et réduire jusqu'à complète évaporation du jus de cuisson. A ce moment ajouter un jaune d'œuf et retirer. Réserver et laisser refroidir.

Assaisonner et faire colorer le rôti de bœuf bien uniformément pour bloquer les sucs. Le cuire environ 20 mn. Réserver et laisser refroidir. Etaler le feuilletage assez largement pour qu'il puisse recouvrir le rôti. Déposer sur celui-ci une couche de purée de champignons puis le rôti. Mouiller le bord de la pâte avec un pinceau et la refermer en remontant les bords. Bien fermer aussi les bouts.

Passer la pâte à la dorure ( un jaune d'œuf, une cuillère de crème ) et enfourner pour 30 mn Th.7. Recouvrir d'un papier d'aluminium si la coloration va trop vite. Déglacer le plat du rôti avec le cognac. Mouiller à l'eau, réduire, ajouter la sauce madère. Mettre en saucière à part.

Servir le rôti de bœuf dès sa sortie du four pour que la croûte reste croustillante. La faire briller avec un pinceau légèrement beurré.

Décorer avec de petits bouquets de cresson et quelques légumes à l'anglaise.