

Filet Mignon façon wellington aux champignons et graines de moutarde

Ingrédients :

- ✓ 1 filet mignon de porc fumé au bois de hêtre Madrange
- ✓ 2 rouleaux de pâte feuilletée (une pour la déco)
- ✓ 200 g de champignons de Paris
- ✓ 2 grosses échalotes
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 noix de beurre
- ✓ 2 c. à café de moutarde à l'ancienne
- ✓ 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- ✓ Persil haché
- ✓ Sel, poivre
- ✓ 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Sauce moutarde à l'ancienne :

- ✓ 1 échalote
- ✓ 40 ml de cognac
- ✓ 80 ml de vin blanc
- ✓ 150 g de champignons de Paris émincés
- ✓ 300 ml de fond de veau
- ✓ 1 noix de beurre
- ✓ 300 g de crème fraîche
- ✓ 3 cc de moutarde à l'ancienne
- ✓ un brin de sauge hachée
- ✓ sel et poivre



1



25 min



35 min



4

Préparation

Étape 1 : Hacher les échalotes et l'ail, couper les champignons de Paris en petits cubes de 5mm, hacher le persil.

Étape 2 : Dans une poêle à feu doux, mettre une noisette de beurre à fondre. Ajouter les échalotes et l'ail, puis les champignons. Faire colorer légèrement, ajouter la crème et la moutarde et laisser cuire environ 2-3 minutes à feu doux. assaisonner à façon et finir par le persil haché. Réserver au frais.

Étape 3 : Dérouler une des pâtes feuilletées, disposer un peu de préparation aux champignons. Disposer le filet mignon au centre. L'enrober avec le reste de la préparation. Refermer la pâte feuilletée en commençant par les petits côtés, puis les grands. Chiqueter (souder) les bords de la pâte avec la pointe d'un couteau ou une fourchette pour qu'elle ne s'ouvre pas à la cuisson et retourner l'ensemble sur une plaque munie d'un papier cuisson.

Étape 4 : Décorer le dessus en faisant des motifs selon vos inspirations, avec la deuxième pâte feuilletée. Dorer au jaune d'oeuf, faire quelques trous sur le dessus avec la pointe d'un couteau. Préchauffer le four à 220°C, puis faire cuire le filet mignon wellington pendant 25 à 30 minutes à 200°C.

Étape 5 : Préparer la sauce : dans une casserole, faire revenir les champignons avec le beurre jusqu'à légère coloration. Déglacer avec le cognac et faire flamber, puis ajouter le vin blanc. Laisser frémir un peu et arroser du jus de veau. Laisser réduire un peu la sauce, jusqu'à ce qu'elle se lie légèrement, puis ajouter la crème et la moutarde à l'ancienne en mélangeant bien. La sauce doit être nappante (sinon on peut ajouter un peu de fécule de maïs), rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de sauge hachée.

Bonne dégustation !