

FICHE TECHNIQUE

BOEUF WELLINGTON

Filet de bœuf entier, sauter, masquer d'une purée de foie gras et duxelles sèches, enroulé de crêpes et cuit dans du feuilletage. Accompagné de fenouil et carotte étuvés.

10 portions

DENREES	UNITE	QUANTITE	PRIX UNIT	TOTA L.H.T.	TECHNIQUE DE REALISATION
Bœuf Wellington					<ol style="list-style-type: none"> 1. Confectionner la pâte à crêpe, réserver à +3°C 2. Préparation préliminaire des échalotes, carottes et fenouils et GA fond brun 3. Marquer le fond brun en cuisson avec les queues de bœuf. Frémir 3h30, Chinoiser, réduire à glace. 4. Sauter les crêpes (fines et sans trous) 5. Ciseler échalotes, avec la moitié, réduire avec le Pinot Noir, ajouter le fond, réduire au ¾, rectifier saveurs et texture. Maintenir à +63°C. 6. Réaliser une duxelles sèche de champignon avec le reste des échalotes, faire refroidir en cellule. 7. Tempérer le foie gras, le tamiser à la corne, assaisonner au cognac, mettre en poche, réserver à température ambiante. 8. Parer le filet, brider et sauter au beurre 4' sur toutes les faces, refroidir. 9. Monter le Wellington : sur un lit de crêpe, poser le filet (sans ficelle), masquer de foie gras à la spatule, plaquer la duxelles à la main, enrouer de crêpe, filmer en ballottine de 18-20 cm de diamètre. Réserver 20 minutes à -18°C. sur une feuille de cuisson. Dorer 4 fois toutes les 5 minutes. Faire trois cheminée et décorer. 10. 1h avant l'envoi, enfourner, avec sonde à cœur réglé à 50°C, à 240°C, avec 0% H₂O, 8 minutes. Selon coloration, baisser de 20°C, toutes les 10 minutes. Quand 50°C est atteint, laisser reposer 15-20 minutes la pièce sur plaque du four (va monter à 55°C environ). Au moment, découper des tranches de 3 cm (couteau scie puis éminceur). 11. Etuver les légumes
Filet de bœuf (fin et long)	Kg	2			
Beurre doux	Kg	0,1			
Foie gras	Kg	0,2			
Cognac	L	PM			
Feuilletage en plaque	P	1.5			
Duxelles					
Champignons paris	Kg	1,5			
Beurre	Kg	0,1			
Échalote	Kg	0.4			
Vin blanc	L	0,2			
Chapelure blanche	Kg	0,090			
Crêpes					
Lait	L	0,5			
Œuf frais	P	3			
Farine T55	Kg	0,135			
Huile de cuisson	Kg	0,04			
Garniture					
Carotte fane	B	1			
Baby fenouil	P	10			
Sauce					
Queue de bœuf	Kg	1			
GA fond brun	PM	PM			
Pinot noir	L	0,75			
Dorure					
Jaune d'œufs	Kg	0.06			
Crème 35% M.G.	L	0.03			
Sel	Kg	PM			

Remarques :

Si filet de bœuf est trop cher, on le remplacer par un contre filet ouvert en deux dans la longueur.

On peut dorer la crêpe pour *chablonner* davantage la pièce.

Matériels :

Ficelle à brider

Pinceau

Spatule métallique

Rondeau haut + couvercle

sautoir + couvercle

Poêle 32 cm

Dressage et présentation : AU PLAT POUR DECOUPE EN SALLE.



Montage Wellington

Masquer foie gras



Lisser à la spatule



Montage Wellington

Maquer duxelles (à faire moins épais que sur la photo)



Enrouler de crêpes



Montage Wellington

Filmer en ballotine, très serrée, et piquer pour chasser l'air, puis passer en cellule pour raffermir la ballotine



Poser sur plaque de feuilletage et dorer les crêpes (=chablonner)



Montage Wellington

Enfermer avec abaisse supérieure en chassant l'air, bien souder (il manque la photo des rebords de 4 cm de large, des trois cheminées, des 3 dorrures et de la déco), faire refroidir en cellule à +3°C 30'.



Enfourner très chaud pour saisir le feuilletage avec sonde.



Montage Wellington

Dressage à l'assiette (deuxième tranche)

