

Recettes de cuisine française à la viande

Côte de bœuf en croûte sauce foie gras

Ingrédients 4 personnes

- 1 côte de bœuf de 1 kg à 1,2 kg
- 500 gr de pâte feuilletée maison ou 2 rouleaux du commerce
- 2 grandes crêpes salées
- 1 œuf
- 400 gr de champignons frais (girolles ou morilles selon le goût)
- Huile d'olive
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre
- 350 ml de sauce foie gras (voir recette)

Préparation : 30 mn

Cuisson : 25/30 mn

Mettre un tout petit peu d'huile d'olive dans une grande poêle et la chauffer à feu vif.

Déposer la côte dans la poêle bien chaude.

Saisir la côte sur les 2 faces pendant quelques minutes et la laisser ensuite refroidir complètement sur une grille.

Rincer les morilles sous l'eau froide.

Mettre une casserole d'eau à bouillir et y plonger les morilles pendant une minute.

Egoutter les morilles et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Eplucher la gousse d'ail et la dégermer puis la presser sur les champignons.

Ajouter une cuillère à soupe de persil ciselé et mélanger.

Prolonger la cuisson à couvert et à feu doux pendant encore 5 minutes et laisser refroidir.

Couper le bloc de pâte feuilletée en 2 (250 gr)

Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm. La surface de la pâte étalée doit être supérieure d'un tiers environ à la grandeur de la côte de bœuf.

Déposer une crêpe sur la pâte ainsi étalée.

Disposer la moitié des champignons sur la crêpe.

Saler et poivrer la côte sur les 2 faces.

Déposer la côte sur la crêpe et les champignons.

Disposer le reste des champignons sur la côte de bœuf et placer la seconde crêpe dessus.

Replier la pâte feuilletée de manière à recouvrir les bords de la crêpe supérieure.

Humidifier les bords de la pâte avec de l'eau.

Étaler l'autre bloc de pâte (250 gr) sur une épaisseur de 3 à 4 mm et la déposer sur la crêpe supérieure en recouvrant le haut de la pâte du dessous humidifiée.

Souder les 2 pâtes en appuyant.

Battre l'œuf dans un bol et badigeonner la pâte avec.

Tracer des lignes au couteau sur la pâte.

Préchauffer le four à 210/220° et enfourner la côte à mi hauteur pendant environ 25 mn pour une cuisson saignante au centre et à point sur les bords.

La pâte doit être bien dorée.