

## Filet de bœuf en pâte feuilletée

Filet de boeuf : 1 kg

Huile d'olives : 50 gr

Champignons : 250 gr

Oignon : 1

Echalotes : 2

Herbes aromatiques (herbes de Provence) : 1 cuil. à soupe

Pâte feuilletée : 400 gr

Saler et poivrer le filet des deux côtés.

Le cuire à la poêle, 5 mn de chaque côté.

Laisser refroidir.

Faire revenir les oignons et les échalotes grossièrement hachés, les champignons en morceaux et les herbes dans de l'huile d'olives.

Ensuite, hacher finement le mélange en Duxelles.

Etaler la pâte feuilletée en une abaisse de 3 mm.

Répartir la moitié de la Duxelles de champignons, poser le filet dessus, puis le recouvrir du reste de Duxelles.

Refermer la pâte feuilletée sur le filet (souder les bords avec de l'eau), dorer avec un jaune d'oeufs battu.

Mettre à cuire à four chaud (250°) pendant 20 mn, selon la cuisson désirée.

Peut-être servi avec une sauce bordelaise.