**Filet de Bœuf en croûte de champignons de Paris selon Gilles Bettiol**



*Préparation : 45 mn  -  Cuisson : 15 mn + 20 mn au four.*

***Pour 6 gourmands :***

**1,200 kg de filet de bœuf - 2 càs d'huile - Pâte feuilletée pur beurre - 1 jaune d'œuf pour dorer -**

**Pâte à crêpes :** **1 œuf - 100 g de lait - 1 càs de farine - 1 pincée de sel - 1 càs de fines herbes ciselées -**

**Duxelles de champignons :** **20 g de beurre - 3 échalotes ciselées - 100 g de champignons de Paris - 1 jus de citron -**

**Mousse :** **150 g de filet de dinde ou de veau - 1 blanc d'œuf - 150 g de crème fraîche - muscade - sel et poivre du moulin -**

**Les crêpes :**

* Faire la pâte à crêpe avec tous les ingrédients. Ajouter les fines herbes.
* Faire cuire 6 petites crêpes fines.

**La duxelle de champignons :**

* Faire revenir les échalotes ciselées dans le beurre.
* Ajouter les champignons hachés finement et le jus de citron. Saler, poivrer.
* Retirer du feu quand l'eau de végétation est évaporée. *Je les ai mis à égoutter dans un chinois.*
* Réserver au frais.

**La mousse :**

* Passer le filet de dinde ou le veau au mixeur.
* Mettre le bol du mixeur au congélateur pendant 15 mn pour bien refroidir la viande.
* Incorporer ensuite le blanc d'œuf, faire tourner 10 secondes, ajouter la moitié de la crème fraîche, faire tourner 10 secondes, ajouter le reste de crème et faire tourner 10 secondes.
* Assaisonner de sel, poivre et muscade.
* Ajouter la duxelle de champignons et réserver au frais.

**Le filet :**

* Saler et poivrer la viande.
* Saisir le filet de tous côtés à la poêle dans 2 càs d'huile. Attention il doit rester bleu.
* Laisser refroidir.

**L'assemblage :**

* Abaisser la pâte feuilletée en un rectangle de 2 mm d'épaisseur, assez grand pour envelopper le filet de bœuf.
* Enduire le filet de mousse avec une spatule et l'entourer avec les crêpes.
* Poser le filet sur la pâte feuilletée et l'envelopper bien hermétiquement.
* Placer sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé, en le retournant pour que la soudure soit dessous. Dorer au jaune d'œuf.
* Cuire à four chaud à 220° pendant 20 mn.