

Rôti de boeuf en croûte de champignons

Bonjour à tous,

Quand Belle Maman s'invite à sa maison, je sais vite quelle recette réaliser : le [rôti de boeuf](#) en croûte ! C'est une de ses recettes favorites, et une qu'elle n'ose jamais réaliser de peur de la complexité. Pour me mettre Belle Maman dans la poche, je me suis donc vite décidée à l'«apprendre» pour la régaler.

Au départ, j'ai piqué la base sur « Marmiton.fr », puis je l'ai raffinée avec les indications de mon gourmand de mari. Pour cette recette, le rôti de bœuf est saisi à la poêle, recouvert d'une garniture de champignons de paris bruns hachés puis recouverte de pâte feuilletée. Malgré le titre pompeux du « en croûte » elle est très facile à réaliser... et sous réserve d'avoir une bonne pièce de viande, le résultat gustatif à la hauteur des aspirations des carnivores. Que cela soit pour un occasion festive, épater belle maman , ou vous régaler, on vous la conseille.

Bref, voici donc la recette ☐

~~~

[Rappel : Récapitulatif des recettes de fêtes](#)



~~~



~~~~~

## **Recette : Rôti boeuf en croûte de champignons**

**Temps de préparation : 20 – 30 min**

**Temps de cuisson : 35 min**

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

- Un [rôti de boeuf d'environ 1 kg](#), auquel on a retiré la barde
- [1 à 2 rouleau de pâte feuilletée](#)
- 400 g de [champignons de Paris bruns](#)
- 2 échalotes
- 2 cas de crème fraîche
- 2 \* 20 gr de beurre
- 2 cas d'huile
- 2 à 3 cas de persil haché
- sel et poivre
- 1 oeuf battu pour la dorure.

## Réalisation

- 1) Nettoyer les champignons et les émincer. Émincer également les échalotes.
- 2) Faire chauffer l'huile et 20 gr de beurre dans une cocotte ou une poêle suffisamment grande pour contenir le rôti puis le saisir sur toutes les faces. Le retirer ensuite du feu, et le laisser égoutter et refroidir. Le saler et le poivrer.
- 3) faire fondre les 20 gr de beurre restant dans la même poêle puis y faire suer à feux vif les champignons et échalotes pendant 2-3 minutes. Baisser ensuite à feux doux, saler, poivrer, ajouter le persil, puis laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de liquide.
- 4) Retirer les champignons du feu, les hacher grossièrement et ajouter à ce mélange 2 cas de crème
- 5) Dérouler la pâte feuilletée (sur son papier sulfurisé) Avant de dresser le rôti en croûte, s'assure que les éléments sont bien égouttés et froids.
- 6) Étaler les champignons sur une bande aussi longue que le rôti puis étendre sur la largeur que devrait prendre le rôti ( la garniture devrait a peu près former un rectangle).
- 7) Badigeonner de lait la pâte autour de la garniture de champignons et couper les excédents de pâte
- 8) Installer le rôti sur une des extrémités du rectangle ou se trouvent les champignons, puis saisir la pâte coté rôti et replier pour enfermer totalement la viande. Appuyer du bout des doigts pour souder les pliures
- 9) Découpez des motifs dans les chutes de pâte et collez-les
- 10) Dorez la surface, enfournez et faites cuire au four 10 min à 240°C
- 11) Baisser la température du four à 190°C et laisser cuire pendant encore 25 minutes.

Servir chaud , accompagné par exemple d'une poêlée de champignons forestiers ou de fagots de haricots verts.

~~~~~

Suggestions Maison : Autres idées festives

[Boeuf en croûte de brioche épicée](#)



[Tournedos de boeuf sauce champignons](#)



~~~~~

Mots clés : [Boeuf](#), [croûte](#), [champignon](#), [cuisine au four](#), [france](#)