



Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

300g d'onglet de bœuf coupé en 4 lanières égales
3 branches de thym effeuillées
Huile
2 gousses d'ail
500ml de farine non blanchie
45ml de poudre à pâte
60ml de sucre
250ml de lait ou d'eau
500ml de champignons tranchés et grillés

Bœuf Wellington façon campeur

méthode

Dans un sac hermétique, déposer les lanières de bœuf, le thym, l'huile et les gousses d'ail. Laisser mariner une nuit au frigo ou dans une glacière.

Sur un feu de camp, griller les lanières de bœuf pendant quelques minutes et les déposer ensuite dans une assiette afin de les laisser reposer quelques minutes.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sucre et le lait afin de former une belle pâte lisse. Abaisser la pâte d'une épaisseur de 2cm. Enrober les lanières de bœuf avec la pâte, badigeonner la pâte d'huile et les emballer ensuite de trois épaisseurs de papier d'aluminium.

Cuire les bœufs Wellington sur la braise, en périphérie du feu, pendant une quinzaine de minutes en les retournant fréquemment et servir avec les champignons grillés

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée
des Chefs
15^e anniversaire