



Menu des gens qui s'aiment

- 1 Salade de crevettes
- 2 Boeuf Wellington
- 3 Mousse au chocolat noir

Instructions & préparations

1 Crevettes Nordiques, huîtres en escabèche, vinaigrette façon cocktail.

5m

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Servir dans l'assiette de votre choix.

Nous vous suggérons d'utiliser un moyen-grand bol afin de pouvoir bien mélanger.



crevettes et huîtres



condiment



croutons



vinaigrette

2 Bœuf Wellington, duxelles de champignons, crêpe, pâte feuilletée et gravy Carottes Capteur de miel, purée de courge, crème montée au noyer noir de la ferme Lefrançois.

45m

1) Préchauffer le four à 425°F, lorsque prêt, retirer le couvercle du contenant de votre Bœuf Wellington et enfourner sur la grille du centre de 12 à 15 minutes afin de faire cuire et dorer la pâte feuilletée.

💡 Il est suggéré de faire une rotation de 180° à la mi-cuisson pour une cuisson bien répartie.

2) Lorsque la pâte est bien dorée; descendre la température du four à 350°F et faire cuire de 12 à 15 minutes pour une cuisson saignante. Ajouter 5 minutes pour une cuisson médium.

2.1) Dans les minutes suivantes, enfourner les carottes et la purée. Le temps de cuisson des carottes est de 20 min à 350°F. Coordonner la sortie des carottes avec la fin du repos de la viande.



Lorsque le temps est écoulé :

Si vous avez un thermomètre, c'est le temps de l'utiliser, piquer jusqu'au centre de la viande afin de vérifier la température. 54°C pour une viande saignante et 60°C pour une viande bien cuite.

3) Sortir du four et laisser reposer votre bœuf Wellington 10 minutes, préférablement sur une grille permettant l'aération en dessous de votre bœuf afin d'éviter une accumulation d'humidité. Les personnes qui ne possèdent pas de grille de séchage utilisent souvent des baguettes chinoises.

Pas de thermomètre, pas d'inquiétude, si la cuisson n'est pas à votre goût lorsque vous coupez votre bœuf, vous pouvez toujours le refermer et le remettre au four à 350°F.

💡 Il est important de laisser un temps de repos à la viande qui sort du four, ne vous inquiétez pas pour la température de votre viande, la chaleur est retenue à l'intérieur par la pâte feuilletée.

4) Faire chauffer votre sauce Gravy soit au micro-ondes ou dans une petite casserole.

5) Couper en deux dans le sens le plus court et servir et servir accompagné de sa sauce, de la purée de courge et des carottes. Ajouter ensuite la crème montée au noyer fraîche à la toute fin.



boeuf



sauce



carottes



crème fraîche

3 Mousse au chocolat noir, mascarpone, amélanchiers, canneberges et meringue.

2m

Craquer la meringue au besoin et ajouter sur le dessus de la mousse. Déguster directement dans le contenant.

💡 Gardez un peu de meringue, vous voudrez en ajouter à mi-chemin.



mousse



meringue