



La Boucherie Charcuterie Traiteur Maechling a le plaisir de vous faire partager son savoir-faire :

Le conseil n° 4 de Christophe

Comment réussir la cuisson d'un « filet de boeuf Wellington »

Nous mettons tout en oeuvre pour servir des viandes de haute qualité gustative. Pour servir un filet de boeuf Wellington, nous vous conseillons de suivre les recommandations suivantes :

- *Faites préchauffer votre four à 220 °C*
- *Badigeonnez votre filet de boeuf Wellington avec un œuf battu*
- *Enfournez votre pièce pendant 20 minutes à 210 °C*
- *Réduisez ensuite le four à 150 °C et comptez encore 20 minutes de cuisson par livre (500 grs)*
- *Sortez votre filet du four et tranchez-le à l'aide d'un couteau de cuisine*
- *Disposez sur un plat de service et accompagnez-le d'une sauce périgourdine (vendu en magasin) et présentez en saucière*
- *Servez accompagné par exemple d'un gratin Dauphinois, de pommes croquettes ou d'une jardinière de légumes*

Savoureusement vôtre, Christophe.