



## Roti de boeuf en croute au foie gras et girolles

### Ingrédients (6 pers.)

- 1 rôti de boeuf, dans le filet de préférence, de 1 kg,
- 2 rouleaux de pâte feuilleté de bonne qualité (soit 460 g, de préférence une pâte feuilletée maison, mais plus difficile à réussir),
- 1 bloc de foie gras d'environ 300g,
- 250 g de girolles (fraîches, en conserve ou congelées),
- 2 jaunes d'oeufs,
- beurre,
- sel, poivre.

### Préparation :

- Faites dorer le rôti de boeuf dans une cocotte, sur toutes ses faces, dans une noix de beurre.
- Laissez-le refroidir et épongez-le s'il est trop gras.
- Une fois froid, tartinez-le avec le foie gras.
- Étalez les pâtes feuilletées et roulez le rôti entouré de girolles successivement dans les deux pâtes.
- Badigeonnez les jaunes d'oeufs et faites cuire au four à 200°C pendant 40 min (15-20 min par 500 g de viande).