

# FILET MIGNON EN CROÛTE DE CHAMPIGNONS ET SES POMMES DAUPHINES



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**Pour le filet mignon en croûte de champignons :**

**2 petits filets mignons**

**500 g de champignons marron (possibilité de faire un mélange de cèpes, girolles et trompettes de la mort)**

**2/3 feuilles de brick**

**Environ 10 cl d'armagnac ou de cognac**

**1 brique de crème fraîche liquide**

**Estragon - 1 jaune d'œuf**

**Pour les pommes dauphines :**

**600 g de pommes de terre types Bintje**

**4 œufs**

**125 g de farine**

**100 g de beurre**

**Faire saisir les filets mignons dans de l'huile d'olive. Une fois bien colorés, les flamber avec l'armagnac. Puis ajouter la crème et laisser cuire à petits bouillons 2-3 minutes. Stopper le feu. Faire refroidir les filets. Les saler et les poivrer.**

*Anne Berthou / 8 décembre 2022*

**Dans une poêle, faire revenir les champignons dans du beurre. Les verser dans un saladier et y ajouter un jaune d'œuf, le sel et le poivre.**

**Sur un papier sulfurisé, étaler une feuille de brick humide. La tartiner avec tous les champignons et y poser les filets mignons. Bien les enrouler avec une ou deux autres feuilles puis badigeonner le tout avec du beurre fondu (environ 20 g). Faire cuire environ 30 minutes au four à 150°.**

**Juste avant de passer à table, réchauffer la sauce à la crème avec l'estragon haché.**

**Pour les pommes dauphines, faire cuire les pommes de terre coupées en morceaux pendant 20 minutes. Les réduire en purée à l'aide d'un presse-purée ou d'un moulin à légumes.**

**Pour la pâte à choux : dans une casserole, faire chauffer 25 cl d'eau salée avec 100 g de beurre. Quand le mélange commence à bouillir, ôter la casserole du feu et ajouter la farine en une seule fois. Bien mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène. Remettre sur le feu et faire sécher pendant 2-3 minutes.**

**Hors du feu, ajouter les œufs entiers un à un. Mélanger vivement entre chaque œuf. Quand la pâte est prête, l'ajouter à la purée. Saler et poivrer. On peut ajouter de la muscade. Puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.**

**La mettre dans le frigo une petite heure. Puis avec des mains légèrement farinées, former des boules. Enfourner et laissez cuire à 200°C pendant 25-30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Si les pommes Dauphines sont faites en avance, il est possible de les réchauffer au four à 160°C pendant 10 minutes en les remuant régulièrement.**