

## *Boeuf Wellington aux Epinards*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- ROTI DE BOEUF CASSEROLE	650g
- LARD PETIT DEJEUNER	10 tranches
- EPINARDS	300g frais
- ORIGAN	
- PATE FEUILLETEE	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites étuver doucement les épinards dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez. Laissez refroidir.
- Roulez le rôti de bœuf dans un mélange sel, poivre et origan.
- Faites-les revenir sur toutes les faces dans un mélange beurre – huile. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez la pâte feuilletée.
- Déposez les tranches de lard petit déjeuner au centre de celle-ci, collées côte à côte.
- Répartissez ensuite les épinards sur ce lard en une couche uniforme.
- Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c à soupe d'eau. Nappez les bords de la pâte feuilletée avec une peu de ce mélange.
- Refermez la pâte autour de la viande.
- Déposez le tout dans un plat allant au four.
- Nappez-le généreusement du mélange au jaune d'œuf.
- A l'aide du dos d'un couteau, dessinez des losanges sur la pâte.
- Enfourez pour 30 à 35 minutes jusqu'à obtention d'une croûte bien dorée.
- Coupez en tranches épaisses et servez délicatement.

### Remarque:

Accompagnez d'une sauce béchamel à la bière blanche (DI-273) par exemple.