

Roulés de bœuf aux cèpes

Une recette extra pour une entrée tout en douceur et en fraîcheur...Voici l'inspiration du chef Phillipe Meyers du restaurant étoilé du même nom à Braine l'Alleud (Belgique)! C'est un petit bonheur!

Et n'oubliez pas que le chef organise tous les mois des ateliers de cuisine dans son restaurant: pour les inscriptions rendez-vous sur son site en cliquant [ici](#).



Roulés de bœuf aux cèpes

Ingrédients pour 6 personnes

- 300 g de bœuf maturé coupé en fine tranches (comme du jambon cru coupé fin). Demandez à votre boucher de vous trancher la viande si vous n'avez pas de trancheuse!

- 350 g de cèpes frais. En période de fêtes n'hésitez pas à rendre la recette encore plus festive en y ajoutant de la truffe soit en copeaux (posés sur le rouleau de bœuf) soit en brunoise dans le mélange champignon échalote...
- 30 g de beurre
- une gousse d'ail
- une échalote
- du persil plat
- sel et poivre
- huile d'olive aux truffes

Pour la mayonnaise

- une cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1/4 de litre d'huile de pépin de raisin
- une cuillerée à café de vinaigre de Xérès
- 3 jaunes d'œuf
- poivre (poivre long, piment d'Espelette à votre choix) et sel

Matériel

- du film étirable
- une pipette Lekue pour faire de jolis points de mayonnaise sur votre assiette. Vous, pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lekue Poche à douilles decomax Marron

Préparation

- Commencez par préparez une mayonnaise avec les ingrédients indiqués. Réservez dans un pipette. Réservez au frais.



On verse la mayonnaise dans la pipette

- Nettoyez les cèpes avec un pinceau; réservez-en quelques uns et coupez les autres en fine brunoise.



Coupez les cèpes en fine brunoise

- Hachez l'échalote et l'ail finement.



Taillez l'échalote en tous petits dés

- Hachez le persil finement.



Ciselez le persil

Dans une poêle faites fondre le beurre et ajoutez la brunoise d'échalote et d'ail. Laissez cuire 3 mn et ajoutez les cèpes.



Dans une poêle faites fondre le beurre et ajoutez la brunoise d'échalote et d'ail

- Puis ajoutez les cèpes. Laissez fondre le tout.



Puis ajoutez les cèpes

- En fin de cuisson salez et poivrez et ajoutez le persil haché.



En fin de cuisson salez et poivrez et ajoutez le persil haché

- Mixez très légèrement la préparation aux champignons en fin de cuisson et réservez au frais.



Mixez très légèrement la préparation aux champignons en fin de cuisson et réservez au frais

- Étalez les fines tranches de viande sur du film étirable de manière à former un beau rectangle.



Étalez les fines tranches de viande sur du film étirable

- Puis déposez votre mélange cèpes échalote refroidi sur la viande comme sur la photo.



Puis déposez votre mélange cèpes échalote sur la viande

- Roulez la viande en enfermant les champignons et serrez bien de manière à obtenir une ballotine bien lisse. Pour ceux qui pâtissent utilisez la même technique que le roulage d'une bûche ou d'un gâteau roulé...Réservez au frais. Si votre film étirable n'est pas assez large pour contenir toutes vos tranches faites deux boudins au lieu d'un.



Roulez la viande en enfermant les champignons et serrez bien de manière à obtenir une ballottine bien lisse



Et voilà une belle ballottine bien serrée

- Découpez les cèpes que vous avez réservés en tranches fines.



Découpez les cèpes que vous

avez réservés en tranches
fines

Dressage

Il ne reste plus qu'à dresser.

- Coupez votre boudin en morceau **sans ôter le film étirable. Vous enlèverez ce dernier quand vous aurez tranché toutes vos parts...**



Coupez votre boudin en
morceau sans ôter le film
étirable

- Disposez les tranches de cèpes comme un carpaccio. Assaisonnez avec quelques gouttes d'huile de truffes et un peu de sel. Puis disposez des points de mayonnaise tout autour... Et on se régale!



Roulés de bœuf aux cèpes



Roulés de bœuf aux cèpes



Roulés de bœuf aux cèpes