Recette de filet de bœuf Wellington de Noël : comment réussir ce plat festif

Père Noël

Noël approche et avec lui le plaisir infini de se retrouver en famille autour d'une belle table. Si vous cherchez le plat qui fait briller les yeux des petits comme des grands (et impressionnera même le Père Noël !), laissez-vous tenter par un mets d'exception : le filet de bœuf Wellington. Croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur, il marie gourmandise, élégance et la magie de la fête… Un plat digne des plus beaux contes de Noël, dont la préparation devient elle-même un moment de partage. Vous êtes prêts ? Place à la féérie culinaire !

Recette de filet de bœuf Wellington de Noël

Le filet de bœuf Wellington est une spécialité britannique raffinée qui s'est invitée sur nos tables de Noël pour devenir un classique incontournable. Imaginez une viande tendre, enrobée de champignons, de jambon, le tout enveloppé dans une pâte feuilletée dorée… c'est un véritable cadeau gustatif et un symbole de fête. Rien d'étonnant à ce qu'il ait conquis le cœur de tant de familles !

Avant d'enfiler votre tablier, jetons un œil à ce qui rend cette recette aussi précieuse.

Les ingrédients indispensables pour un Wellington réussi

Un plat réussi commence toujours par de bons produits. Voici ce qu'il vous faut pour régaler 6 convives :

• 1 filet de bœuf (environ 800 g), bien frais

• 1 pâte feuilletée pur beurre

• 300 g de champignons de Paris ou mélangés

• 6 tranches de jambon cru (type Parme)

• 2 échalotes finement ciselées

• 2 cuillères à soupe de moutarde

• 1 jaune d'œuf pour la dorure

• Sel, poivre, beurre, un peu d'huile

Tableau pratique des quantités pour chaque ingrédient

Recette de filet de bœuf Wellington de Noël : comment réussir ce plat festif

Père Noël

Tableau récapitulatif

Ingrédient	Quantité	Remarque
Filet de bœuf	800g	Choisir une pièce de qualité
Pâte feuilletée	1 rouleau	Pur beurre, c'est meilleur
Champignons	300g	Parfumés ou mélangés
Jambon cru	6 tranches	Type Parme ou Serrano
Échalotes	2	Ciselées
Moutarde	2 c. à soupe	Douce ou à l'ancienne
Jaune d'œuf	1	Pour la dorure

Préparation étape par étape

Filet de bœuf Wellington de Noël – Prévoyez environ 30 minutes de préparation et 40 minutes de cuisson.

• Saisir le filet : salez, poivrez le filet de bœuf puis faites-le dorer rapidement sur chaque face dans un mélange beurre/huile bien chaud. Laissez-le refroidir sur une grille – c'est le secret pour garder une viande moelleuse !

• Mixez les champignons avec les échalotes. Faites revenir la duxelles obtenue dans une poêle sèche, à feu moyen, jusqu'à ce qu'elle ait perdu toute son eau. Laissez tiédir.

• Sur du film alimentaire, étalez les tranches de jambon en les superposant légèrement. Tartinez le filet froid de moutarde, puis déposez-le sur le jambon. Recouvrez entièrement la viande avec la duxelles de champignons.

• Enroulez le tout bien serré à l'aide du film alimentaire et réservez 20 minutes au réfrigérateur.

• Déroulez la pâte feuilletée sur une plaque. Ôtez le film du bœuf, déposez le rouleau au centre, puis enveloppez-le soigneusement dans la pâte, en soudant bien les bords. Retournez le boudin, la soudure en dessous.

• Badigeonnez de jaune d'œuf pour une belle dorure. Dessinez quelques décorations (étoiles, sapins !) pour ajouter une touche festive.

• Enfournez 35 à 40 minutes à 200°C. Pour une cuisson saignante, surveillez bien. Laissez

reposer 10 minutes avant de trancher délicatement… et servez avec des légumes d'hiver rôtis ou une purée maison. Succès garanti !

Un petit conseil de chef ? Préparez certaines étapes la veille pour éviter le stress le jour J et profiter pleinement de vos invités !

Les secrets d'un Wellington parfait pour Noël

La réussite du filet de bœuf Wellington passe par quelques astuces toutes simples. D'abord, veillez à ce que la viande soit complètement refroidie avant de l'entourer de champignons et de jambon. Cela permet à la pâte de ne pas ramollir et d'obtenir ce feuilletage doré qui fait tout le charme du plat. Autre point important : choisissez une pâte feuilletée de qualité, pur beurre de préférence, pour apporter cette texture irrésistible à votre plat.

Pour ceux qui aiment personnaliser, pourquoi ne pas ajouter quelques brisures de truffe ou un soupçon de foie gras dans la duxelles ? Laissez parler votre créativité !

Comment servir votre filet de bœuf Wellington ?

Nappez la tranche de Wellington d'un filet de jus de cuisson ou d'une sauce madère maison. Accompagnez le tout de carottes glacées, mini pommes de terre ou poêlée de champignons sauvages. Le dressage compte aussi : un brin de verdure, quelques grains de grenade et le tour est joué. Le Père Noël en raffole !

À l'approche des fêtes, le choix du plat principal suscite de nombreuses questions. Certains hésitent entre plusieurs grands classiques, et rôti de bœuf pour Noël séduit chaque année par sa générosité et sa simplicité d'exécution. Mais le Wellington, lui, promet une expérience plus originale et festive pour surprendre tous les invités lors du réveillon.

Dans les familles où l'on aime varier les plaisirs, il n'est pas rare d'hésiter entre viande tendre et morceaux à griller. Pour faire sensation les soirs de fête, la côte de bœuf festive peut également trouver sa place à côté du Wellington sur la table. Ces alternatives permettent d'adapter le menu aux goûts de chacun, dans la pure tradition de Noël.

FAQ – Toutes vos questions sur le bœuf Wellington à Noël

Vous êtes nombreux à vous demander comment réussir ce plat d'exception pour vos fêtes. Retrouvez ci-dessous les réponses aux questions les plus fréquentes autour du filet de bœuf Wellington !

Comment éviter que la pâte feuilletée ne soit détrempée ?

Pour garder la pâte bien croustillante, le filet et la garniture doivent être parfaitement refroidis avant l'enrobage. Égouttez bien la duxelles de champignons et n'hésitez pas à cuire la pâte sur une plaque préchauffée.

Puis-je préparer le Wellington à l'avance ?

Oui, vous pouvez tout assembler la veille (sauf la dorure) et garder au réfrigérateur, bien

filmé. Badigeonnez de jaune d'œuf juste avant d'enfourner, pour conserver tout son croustillant.

Quelle alternative pour une version végétarienne ?

Remplacez le filet de bœuf par une belle pièce de céleri-rave, de potimarron ou même un mélange de champignons entiers. La garniture végétale sublimera la pâte feuilletée pour un festin végétarien !

Quelle sauce accompagner avec un bœuf Wellington ?

Une sauce madère, un jus de viande corsé, ou une sauce aux morilles font merveille avec cette recette. Certains aiment aussi une simple réduction d'échalotes au vin rouge.

Mon bœuf est trop cuit, que faire ?

Ne vous inquiétez pas ! Servez avec une sauce généreuse et quelques légumes moelleux. Personne ne résistera à l'appel de la gourmandise, surtout le soir de Noël.

Quels accompagnements privilégier pour ce plat ?

Pommes de terre grenaille, poêlée de marrons, carottes glacées ou purée de panais sont parfaits pour sublimer le Wellington et rappeler les saveurs de l'hiver.

Le filet de bœuf Wellington plaît-il aux enfants ?

Oui ! Sa présentation dorée, son cœur fondant et son aspect de petit cadeau font toujours sensation auprès des plus jeunes. En plus, la magie de Noël opère toujours avec un plat aussi féerique.

Diversifiez les plaisirs pour un menu de fête enchanté

Pour ceux qui aiment varier les grands classiques, il existe d'autres recettes festives qui apportent chacune une note d'exception au repas familial. Si le filet de bœuf Wellington règne en maître, le tournedos Rossini propose aussi une expérience élégante, notamment grâce à sa cuisson délicate, son foie gras et sa sauce gourmande. Pour découvrir tous les secrets d'un autre plat digne des grandes tables de Noël – temps de cuisson, astuces et préparation de la sauce – vous pouvez lire cet article proposé par Femme Actuelle et varier vos inspirations pour un repas féerique… ou pour surprendre même le père noël lors de sa tournée !