



Communiqué de presse

Le Beef Wellington

Paris – Le 23 Septembre 2024 –

L'un des *Best Sellers* de L'Entente, Le British Brasserie, le *Beef Wellington*, aussi gourmand que raffiné, fait indéniablement partie de la tradition culinaire anglaise... On vient des quatre coins de Paris pour déguster cette merveille des « *savory pastries* » anglais.

L'Entente vous en dévoile ses secrets....

Il y en a pour tous les goûts, Le *Beef Wellington* servi avec sa sauce au vin rouge et prochainement le *Wellington Végétarien* composé de légumes de saison. Les deux versions sont aussi divines qu'appétissantes.

Sourcé auprès d'un fournisseur éco-responsable, le filet de bœuf est doré et cuit délicatement au four avec une duxelles de champignons. Quant à la version « *Veggie* », selon les saisons, elle sera servie aux patates douces ou aux betteraves...

« Venez découvrir cette recette qui fait la fierté de notre cuisine britannique bien au-delà des frontières. Son succès est international. Le *Beef Wellington* est véritablement un plat emblématique, si réconfortant et gourmand. On le déguste à toutes les sauces, pour toutes les occasions, aussi bien sur le pouce que dans les pubs » ajoute Oliver Woodhead, propriétaire de L'Entente.



Tout ce qu'il faut savoir sur le *Beef Wellington*...

Le *Beef Wellington*, une histoire culinaire commune à la Grande-Bretagne et à la France

Le *Beef Wellington* est un plat emblématique de la cuisine britannique, dont l'histoire est intimement liée à celle de la France. Bien qu'il ait été probablement servi lors d'un banquet en l'honneur du duc de Wellington après sa victoire à Waterloo en 1815, l'origine exacte de cette recette reste incertaine. Ce met britannique est en réalité une réinterprétation du « filet de bœuf en croûte », plat plus ancien qui était apprécié à la cour de Louis XIV.

Le bien-aimé *Beef Wellington* noue lui aussi des liens avec la royauté...

Le *Beef Wellington* tisse également des liens avec la royauté britannique. Ce plat, qui figurait sans doute au menu du palais de Buckingham sous le règne de la reine Victoria, est créé en 1840 par le chef M. Charles Francatelli. Ce dernier inclut la recette dans son livre de cuisine *The Cook's Guide*, publié en 1861. La version britannique de la recette se distingue entre autres, par l'ajout de champignons et de pâté de foie gras, deux ingrédients qui enrichissent la complexité du plat et lui confèrent en bouche subtilité et moelleux.

Un chef ambitieux et inspiré

Charles Francatelli, né en Grande-Bretagne de parents italiens, a fait ses armes à Paris sous l'égide du célèbre chef pâtissier Antonin Carême. De retour en Grande-Bretagne, il apporte à la cuisine britannique classique un nouveau savoir-faire empreint de raffinement et de saveurs nouvelles. Sa cuisine, rapidement remarquée et appréciée traverse les cercles les plus influents de Londres et notamment des établissements prestigieux tels que Crockford's, The Coventry Club et The Reform Club. C'est sans doute grâce au talent culinaire de Charles Francatelli que *Le Beef Wellington* a su conserver sa renommée pendant plus de 200 ans, demeurant aujourd'hui l'un des *Best Sellers* pérennes de L'Entente.

Recette

Pour 4 personnes

Temps de préparation : Une demi-journée

Filet de bœuf 0,6 kg
Échalotes hachées 8
Champignons de Paris 4 kg
Pâte feuilletée 500 gr
Vin rouge 360 ml
Poitrine de poulet 600 gr
Crème liquide 400 ml
2 bottes d'estragon
Moutarde anglaise
Un œuf



Le filet de bœuf : Couper le filet de bœuf, l'assaisonner et le saisir de chaque côté pour qu'il soit bien doré. (Attention à ne pas le cuire, seulement 1 ou 2 min par côté). Le badigeonner de moutarde. L'envelopper dans un film alimentaire et le laisser reposer au réfrigérateur pendant 1,5 heures.

La farce : Faire revenir les échalotes finement émincées avec les champignons nettoyés et également émincés, puis ajouter le vin rouge. Laisser mijoter quelques minutes. Mélanger ensuite la poitrine de poulet avec la crème, ajouter à la duxelles. Hacher l'estragon et le rajouter à l'ensemble et mettre le tout au réfrigérateur.

Assemblage : Préchauffer votre four à 200°

Dérouler la pâte feuilletée, étaler la duxelles et placer le bœuf au centre
Enrouler la pâte pour recouvrir le tout, comme une ballottine et remettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Badigeonner un jaune d'œuf sur la pâte et cuire 20 minutes à 200 degrés.

Laisser reposer environ 8-10 minutes avant de le servir.

Le découper et le servir avec une purée de pommes de terre, des carottes et une sauce au vin rouge.





Informations pratiques

L'Entente, Le British Brasserie

13 rue Monsigny, 75002, Paris / Téléphone : +33 (0)1 47 42 92 35

Ouvert tous les jours de la semaine de 12h à 15h et de 18h à 23h

Les samedis et dimanches de 9h à 23h.

Brunch à la carte chaque samedi et dimanche à partir de 9h – 16h

'Le Sunday Roast' à partir de 17h les dimanches.

L'Entente est ouvert tous les jours fériés de l'année, y compris le jour de Noël & le 1^{er} janvier

Privatisation & toutes formes de catering possible : events@lentente.paris

www.lentente.paris

[Instagram](#)

[Facebook](#)