



[www.plancha-eno.com](http://www.plancha-eno.com)

# Roulé de boeuf au lard et champignon

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 à 20 minutes

## INGRÉDIENTS

500 g de filet de bœuf (rond parisien)  
12 tranches très fines de lard fumé  
1 c. à café de moutarde forte  
600 g de champignons mélangés coupés  
en tranches fines  
20 g de beurre  
1 douzaine de feuilles de sauge  
Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Faites sauter les champignons avec le beurre et les feuilles de sauge 4 à 6 minutes sur la plancha, à feu assez vif, et réservez-les.
2. Étalez les tranches de lard côte à côte et légèrement chevauchées sur une planche et badigeonnez-les de moutarde. Déposez le filet de bœuf à l'une des extrémités des tranches de lard et enrroulez-les autour en veillant à bien les serrer. À l'aide d'une ficelle de boucher, liez le tout pour bien maintenir l'ensemble durant la cuisson.
3. Faites cuire la viande en la tournant régulièrement, à feu vif, durant 10 à 12 minutes selon la cuisson désirée.
4. Après l'avoir retirée de la plancha, enrroulez la viande dans un papier sulfurisé et laissez reposer une dizaine de minutes. Puis coupez-la en tranches.
5. Disposez les champignons sur les assiettes et ajoutez les tranches de bœuf, salez, poivrez avant de déguster.



Retrouvez  
150 recettes  
dans le livre