



Retrouvez la recette sur

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

# Roulé de boeuf au bacon et champignon

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 à 20 minutes

## INGRÉDIENTS

500 g de filet de bœuf

12 tranches très fines de bacon 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 bacon 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.