

FILET DE VEDELLA A LA CROSTA DE CACAU

Nota: Per la crosta fem un pa de cacau i serà per tant una crosta comestible que es menja envoltant la carn.

4 persones	Ingredients
720 grs	filet de vedella sense en una sola peça
	per la CROSTA (pa de xocolata: comestible)
10 grs	llevat fresc de París
300 ml	aigua mineral
500 grs	farina panificable (no de la de reposteria)
30 grs	cacau en pols 100% cacau
10 grs	sal
1 culleradeta	sucres
	per la SALSA de xocolata
1 cullerada	oli d'oliva verge extra
2	cebes
20 grs	mantega
1 got	suc de coure segellar la carn
3	pastilles de xocolata del 70%

- Preescalfar el forn a 180°
- Barrejar el llevat esmicolat amb l'aigua tèbia
- Afegir-hi la farina i barrejar. Afegir la sal, el cacau en pols i el sucre. Barrejar.
- Pastar a mà durant 15 minuts,
- Bolejar i deixar reposar la massa dons d'un bol, tapat amb un drap. durant 1 hora i mitja en un lloc càlid.
- En una paella escalfem l'oli d'oliva fins que sigui ben calent.
- Salpebrar el filet i passar-lo a la paella amb el fon alt per segellar-lo per tots els costats.
- Retirar de la paella i reservar-lo sobre paper absorbent per eliminar l'excés d'oli.
- Picar la ceba amb la picadora perquè ens quedi fineta.
- A la mateixa paella hi afegim la mantega que es desfarà amb els sucres de la carn i hi ofeguem la ceba picada. Afegir-hi aigua, si es necessari, fins que tinguem la quantitat necessària per la cocció. Deixar-ho coure uns minuts.
- Hi afegim la xocolata i deixar-ho coure a foc baix fins que es vagi reduint (més o menys el temps que en queda fins al final de la cocció de la carn).
- Estendre la massa sobre el marbre enfarinat perquè no se'ns enganxi i estirar-la amb el corrò fins a tenir una làmina de 2 cm de gruix.
- Col·locar el tall de carn fred i embolicar-lo amb la massa. Retirar la massa sobrant.
- Fer-hi uns talls amb la punta d'un ganivet.
- Enfornar a 180°C durant 35 minuts.
- Deixar reposar durant 15 minuts abans de tallar i servir.
- Acompanyar amb la salsa de xocolata.