

Millefeuilles de filet mignon et son foie gras



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Coûteux



20 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

4 tranches de foie gras cru de 50 gr	10 cl de Porto blanc
4 00 gr de filet mignon	25 cl de fond de volaille
2 pommes de terre	150 gr de cèpes en boîte
20 cl de crème liquide	50 gr de beurre

MATERIEL NECESSAIRE

1 mandoline 1 poêle antiadhésive

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Assaisonner les tranches de foie gras et les saisir dans une poêle antiadhésive bien chaude. Réserver sur un papier absorbant.
- 2- Tailler les filets en tranches et faire de même en utilisant la graisse des foies gras. Ensuite dégraisser la poêle et déglacer avec le Porto, réduire. Verser le fond et réduire de 50% puis ajouter la crème et faire réduire.
- 3- Eplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles à la mandoline. Dans une poêle avec du beurre former 4 rosaces et les cuire 4 min sur chaque face.
- 4- Egoutter les cèpes et les poêler rapidement avec un peu de beurre.
- 5- Réchauffer au four à 180° 4 min les filets et les foies.

CONSEILS ET ASTUCES

Dresser les assiettes en disposant la rosace au fond puis les filets, les champignons et finir avec le foie gras poêlé. Utiliser du porc ou du veau.

Alice Délice

