

FILET DE BŒUF ROSSINI





FILET DE BŒUF ROSSINI

RECETTE DE CLÉMENT BOUVIER



6 PERS.

INGRÉDIENTS

Pour le plat :

- 6 tournedos de filet de bœuf, environ 160 g chacun
- 6 tranches de foie gras cru, environ 40 à 50 g chacune
- 6 tranches de pain de mie ou de brioche toastée
- Sel de Guérande, poivre du moulin
- Beurre clarifié et huile neutre pour la cuisson

Pour la sauce :

- 25 cl de sauce demi-glace bœuf SALSUS
- 4 cl de Porto rouge ou de Madère
- 1 noisette de beurre pour monter la sauce

Garniture :

- Tombée de pousses d'épinard



PRÉPARATION

1. Filet de bœuf

- Sortir les tournedos à température ambiante 30 minutes avant cuisson.
- Assaisonner de sel et poivre.
- Saisir à feu vif dans une poêle avec un peu de matière grasse. Réserver.

2. Foie gras poêlé

- Chauffer une poêle anti-adhésive sans matière grasse.
- Saisir les tranches de foie gras 30 secondes à 1 minute par face.
- Égoutter sur papier absorbant. Saler au sel fin.

3. Toast

- Dorer les tranches de pain ou de brioche à la poêle ou au four.

4. Sauce Rossini

- Dans une petite casserole, faire chauffer le Porto ou Madère et réduire de moitié.
- Ajouter la sauce demi-glace bœuf et réduire jusqu'à l'obtention d'une texture nappante.
- Monter avec une noisette de beurre.

PRÉPARATION

- Déposer le toast au centre de l'assiette.
- Napper le toast de sauce puis d'épinard.
- Poser le tournedos de bœuf dessus, puis la tranche de foie gras.
- Napper de sauce chaude autour.

Astuce du Chef

Pour donner un côté plus fumé au plat, préférez une cuisson du foie gras et de la pièce de viande au barbecue.