

Saint-Pierre au filet farci au foie gras et jeunes pousses d'épinard



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|--|----------------|
| 162550 | Filet de Saint-Pierre avec peau sans arêtes 150/200 g | 10 Pièce |
| 39987 | Foie gras de canard cru en escalope 40/60 g FGF Rougié | 10 Pièce |
| | Epinard | 1 Kilo |
| | Carotte jaune | 200 Gramme |
| | Badiane | 20 Pièce |
| | Poivre de sechuan | 10 Gramme |
| | Jus de volaille en demi glace | 500 Centilitre |
| | Vinaigre balsamique | 20 Centilitre |
| | Sel/Poivre | PM |

Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation les filets de Saint-Pierre en chambre froide positive 24h
- 2 Poêler les escalopes de foie gras recto verso juste pour les marquer en surface. Réserver
- 3 Effectuer le montage. Assaisonner le premier filet. Déposer les feuilles d'épinard, puis les escalopes de foie gras coupées en deux
- 4 Assaisonner les escalopes. Finir avec des feuilles d'épinard. Puis mettre un filet de Saint-Pierre assaisonné sur le dessus
- 5 Ficeler l'ensemble. Cuire au four à 220°C pendant 4 minutes. Finir la cuisson à 120°C pour atteindre +54°C à cœur
- 6 Préparer les tagliatelles de carotte légèrement étuvées
- 7 Marquer en cuisson le reste des épinards. Réserver
- 8 Faire chauffer ensemble le jus de volaille, le vinaigre balsamique avec la badiane et le poivre de sechuan

Saint-Pierre au filet farci au foie gras et jeunes pousses d'épinard

L'astuce du chef



Il est possible de réaliser cette recette avec des filets de bar ou de dorade.

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid