

Entrecôte de veau farcie au foie gras



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|---|------------|
| 192139 | Entrecôte de veau PAD VVF 1,2/1,6 kg Le Boucher du Chef | 1.8 Kilo |
| 159611 | Foie gras de canard cru en escalope FGF Rougié 25/40 g | 10 Pièce |
| 205975 | Morilles entières 1 kg | 500 Gramme |
| 20087 | Echalote coupée 500 g PassionFroid | PM |
| 9333 | Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire | PM |
| 39370 | Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g | PM |
| | Roulé aux courgettes | 10 Pièce |
| | Porto blanc | PM |
| | Romarin, thym, ail | PM |

Etapes de préparation

- 1 Couper une entrecôte en portefeuille et réserver
- 2 Marquer en cuisson une escalope de foie gras. Réserver. Marquer les morilles avec le jus de cuisson récupéré. Réserver
- 3 Préparer la sauce : faire suer des échalotes au beurre 1/2 sel et déglacer au Porto blanc. Ajouter le jus de veau, le jus de morilles, du romarin, du thym et de l'ail en chemise. Laisser cuire 30 minutes à feu doux. Ajouter de la crème 35% MG, faire réduire et ôter les herbes
- 4 Au centre de l'entrecôte, déposer un tapis de morilles, deux gousses d'ail en chemise, une escalope de foie gras assaisonnée et de la coriandre. Ficeler, assaisonner, marquer à la poêle. Mettre au four sur plaque à pâtisserie à 130°C pour atteindre 58°C à coeur
- 5 Cuire le roulé de courgette : sans décongélation, au four à chaleur sèche, sur plaque à pâtisserie en température stabilisée à 190/200°C jusqu'à petite coloration