Effeuillé de bœuf au foie gras sauce Rossini, millefeuilles de pomme de terre ail des ours

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
268800	Cœur de faux-filet PAD VBF 2,5/3 kg	1.5 Kilo
159611	Foie gras de canard cru en escalope FGF Rougié 25/40 g	10 Pièce
270048	Mille-feuilles de pomme de terre à l'emmental et ail des ours 100 g	10 Pièce
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
	Fond de veau	0.5 Litre
	Porto blanc	20 Centilitre
	Cognac	20 Centilitre
	Gros sel sec	200 Gramme
	Sucre	140 Gramme
	Mélange de poivre concassés (Kampot, Voatsiperifery, Cubèbe)	60 Gramme
	Huile de colza	2 Centilitre
	Poivre gorille	10 Gramme
	Fleur de sel	PM

Etapes de préparation

1. Faire suer à l'huile sans coloration les échalotes. Déglacer au cognac et flamber au porto. Ajouter le poivre légèrement concassé, le fond de veau, et faire réduire de 2/3. Filtrer puis rectifier l'assaisonnement. Réserver.

2. Détailler les faux-filet en barre de 150 g puis les mettre à mariner dans le mélange : sucre/gros sel et mélange de 3 poivres, pendant 4h. Débarrasser et rincer les barres, réserver pour la cuisson finale.

3. Marquer les escalopes de foie gras à l'envoi. Remonter en température les millefeuilles de pomme de terre et marquer le bœuf sur toutes ses faces. Trancher pour la mise en assiette.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Effeuillé de bœuf au foie gras sauce Rossini, millefeuilles de pomme de terre ail des ours

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation