



Ingrédients

(2 personnes)

- > 2 pavés de filet de bœuf (160 g)
- > 2 escalopes de foie gras (60 g)
- > cèpes sautés (350 g)
- > cèpes bouchon (2)
- > champignons de Paris (100 g)
- > échalotes ciselées (2)
- > fond de veau (1/2 l)
- > brisure de truffes (20 g)
- > foie gras cuit (50 g)
- > Madère ou Porto (20 cl)
- > jus de truffes (25 cl)
- > sel, poivre

STRATES DE FILET DE BŒUF FOIE GRAS AUX CÈPES, SAUCE PÉRIGUEUX

Sauce Périgueux

Faites suer les échalotes et les champignons de Paris. Déglacez avec le Madère ou le Porto, faites réduire et mouillez avec le fond de veau et le jus de truffes. Laissez cuire une demi-heure à feu doux. Passez au chinois étamine, montez au foie gras, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez la brisure de truffes.

Filets de bœuf

Coupez les filets de bœuf en deux pour les désépaissir et les saisir bleu. Cuire le foie gras. Coupez les cèpes bouchon en deux et les saisir sur chaque face. Montez le strate en alternant une couche de filet de bœuf et une couche de foie gras.

Dressage

Coupez ce montage en deux et allongez les deux parties dans les assiettes, y répartir la moitié du fricassé de cèpes à l'aide d'un emporte pièces rectangulaire ou une autre forme à votre convenance. Disposez les demi cèpes respectivement sur chaque strate et la sauce Périgueux sur le côté.

Chef Jean-Pierre Scheidhauer
Restaurant À la Résidence
Avenue Georges-Guingouin
Beaune-les-Mines. 05 55 39 90 47