

FILET DE BOEUF AU FOIE GRAS

Boucherie Charcuterie Seuve
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat
Tél : 05 56 08 74 07



INGRÉDIENTS

- 1 filet de bœuf de 1,5 kg préparé par votre boucher
- 30 g de beurre
- 10 cl d'huile neutre (pépin de raisin)
- 1 oignon
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 30 cl de bouillon de volaille
- 100 g de foie gras mi cuit
- 2 cuil. à soupe de crème épaisse
- sel et poivre du moulin



6 personnes



10 minutes



45 minutes

PRÉPARATION

- Sortez le filet de bœuf à l'avance.
- Préchauffez le four à 200°.
- Dans une cocotte, faites fondre 20g beurre avec l'huile.
- Saisissez le filet de bœuf sur toutes les faces durant 5 min.
- Déposez le filet de bœuf dans un plat allant au four avec son jus.
- Ajoutez l'oignon émincé, le thym et le laurier et enfournez pour 40 min.

FINITION

- Faites chauffer le beurre restant avec le bouillon.
- Ajoutez le foie gras en dés, mélangez et laissez réduire à feu doux.
- Quand il reste 1/3 de liquide, salez, poivrez, ajoutez la crème.
- Hors du feu, terminez par le mixeur plongeant.
- Une fois la viande cuite, coupez-la en tranches et laissez-la reposer 5 min avant de servir.

L'astuce du boucher

Accompagnez votre filet de boeuf au foie gras d'une purée de potiron ou d'un gratin de pommes de terre aux cèpes pour une note encore plus festive.
Ensuite, nappez de sauce à votre convenance et le tour est joué !