



Semaine du Foie Gras 2019
Du 2 au 8 décembre 2019

FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ

Ingrédients pour 4 personnes

* Filet de bœuf et foie gras
4 filets de bœuf de 180 gr
4 escalopes de foie gras de 50 gr
25 gr de beurre
1 gousse d'ail
1 branche de thym

* Ragoût truffé
40 gr de truffes fraîches en dés
4 oignons cébettes thaï ciselés
20 gr de beurre
2 dl de Porto
2 dl de Madère
1 dl de jus de bœuf

* Croustillant de pain de mie
4 tranches fines de pain de mie brioché
35 gr de beurre clarifié

* Décoration et finition
20 gr de beurre
12 dés de truffe
120gr de blettes cuites
4 dl de jus de bœuf
Pluche de cébette
Fleur de sel



Préparation de la recette :

Filet de Bœuf et foie gras : Dans un poêlon, faire rôtir au beurre, à l'ail et au thym le filet de bœuf pendant 4 minutes de chaque côté. Réserver le filet de bœuf. Ensuite, faire rissoler les escalopes de foie gras, Réserver.

Ragoût truffé : Dans une casserole, faire suer au beurre les oignons cébettes ciselés et ajouter les dés de truffe. Déglacer avec le Porto et le Madère et laisser réduire de moitié. Ajouter le jus de viande et laisser cuire pendant 10 minutes à feu doux. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Croustillant de pain de mie : Détailler des cercles de 5 cm de diamètre de pain de mie. Les faire poêler au beurre clarifié jusqu'à une coloration blonde. Réserver.

Dressage et finition : Faire rissoler au beurre les blettes et les disposer au fond de l'assiette. Mettre tout autour le ragoût truffé. Disposer le filet de bœuf, le croustillant de pain de mie et l'escalope de foie gras. Pour finir, mettre les dés de truffe. La fleur de sel et les pluches de cébette. Servir le jus de bœuf à part dans une saucière



Chef Michel ROTH
Hôtel Président Wilson – Restaurant Bayview
Quai du Président Wilson, 47
1201 Genève - Suisse