



MA VERSION DE CHÂTEAUBRIAND ROSSINI

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles pièces de Châteaubriand
- 150 gr de foie gras de canard
- 500 ml de jus de canard
- Pm fleurs décoratives
- 1 feuille de brick



Progression

Tailler des tranches dans le foie gras d'environ 4 centimètres d'épaisseur. Les faire revenir à la poêle, puis les tailler en gros cubes. Compter 4 à 5 cubes par convives.
Garder les chutes.

Tailler la feuille de brick à l'emporte-pièce et les badigeonner avec la graisse de cuisson du foie gras. Les mettre à cuire au four à 180°C pendant environ 8 minutes.

Faire tiédir le jus de canard, y ajouter les chutes de foie gras, puis mixer le tout.

Cuire les pièces de Châteaubriand à feu vif dans un sautoir 4 minutes environ de chaque côté, puis laisser reposer pour que la viande se détende.

Dressage

Dresser à l'assiette avec une cuillère de sauce dans le fond, le chateaubriand surmonté du disque de brick et des cubes de foie gras. Décorer l'assiette avec quelques fleurs comestibles.



Petite astuce du chef

Récupérer du pain de la veille pour le mettre en dessous de la viande, ou encore mieux, un bout de brioche.



Chef Philippe GENELETTI
Beef & Club
Chanteloup en Brie (77)