

Filet de Boeuf aux Morilles et Foie Gras

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Tournedos	2
- Morilles (Champignons)	15g lyophilisées
- Madère (Alcool)	50 ml
- Crème fraîche	100 ml
- Maïzéna	1.5 c à soupe
- Ail en poudre	un peu
- Noix de muscade	un peu
- Foie gras de canard	40g
- Fleur de sel	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Réhydratez les champignons dans un fond d'eau tiède.
- Placez le foie gras au congélateur (le temps de la préparation).
- Salez et poivrez les 2 côtés des tournedos.
- Lorsque les champignons sont réhydratés, essorez-les et coupez-les en dés. Conservez l'eau de trempage.
- Faites revenir les dés de morilles dans du beurre chaud. Salez, poivrez, ajoutez un peu d'ail et de muscade. Déglacez avec le madère puis versez l'eau de trempage et laissez réduire de moitié.
- Ajoutez alors la crème fraîche et portez à ébullition. Liez avec la maïzéna. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.
- Entre temps, faites griller les tournedos sur les deux faces dans une poêle chaude huilée.
- Dressez les assiettes en déposant un fond de sauce aux morilles surmonté des tournedos.
- Sortez le foie gras du congélateur puis coupez-les en dés et répartissez-les sur la viande et dans la sauce.
- Servez sans attendre.