



## Côte de Bœuf de Hereford, Sauce Périgueux, Tourtière de Foie Gras et Truffe, Asperges Grillées

### Ingrédients pour 10 couverts

<b>Sauce Demi- Glace Naturelle* CHEF®</b>	1 L	Madère	10 cl
Côte de bœuf ( 1kg pièce)	3 pièces	Jus de truffe	PM
Echalote	50 g	Beurre	PM
Pate feuilletée	250 g	Huile d'olive	PM
Foie gras	300 g	Beurre clarifié	PM
Pomme de terre	10 pièces	Ail	PM
Asperges	20 pièces	Thym	PM
Truffe	100 g		

### Déroulé de la recette

- Dans chaque pomme de terre, prélever un cylindre de 7 cm de haut sur 2,5 cm de diamètre environ. Emincer chaque cylindre en fines lamelles, et monter 10 rosaces de pomme de terre. Les blanchir au micro-onde entre deux feuilles de film alimentaire afin de faire adhérer les lamelles entre elles. Au centre de chaque rosace, disposer 30 g de foie gras, une lamelle de truffe, assaisonner, recouvrir de pâte feuilletée, dorer à l'œuf et réserver.
- Cuire à l'anglaise 15 asperges en prenant soin de les garder légèrement croquantes, refroidir et réserver.
- Réaliser des copeaux dans le reste des asperges crues.
- Blondir les tourtières de foie gras au beurre clarifié et terminer au four à 180° C jusqu'à cuisson complète du feuilletage.
- Marquer en cuisson les côtes de bœuf avec de l'huile, du beurre, l'ail et le thym, en prenant soin de les garder saignantes, réserver.
- Ajouter l'échalote taillée en mirepoix dans le récipient de cuisson des côtes et blondir légèrement. Déglacer avec le madère, ajouter le jus de truffe et réduire à consistance sirupeuse.
- Mouiller avec la **SAUCE DEMI-GLACE Naturelle\* CHEF®** et cuire jusqu'à obtenir la texture et le goût désirés. Passer au chinois étamine, ajouter
- 40 g de truffe hachée et monter avec un peu de beurre.
- Couper en deux dans le sens de la longueur les asperges cuites et les griller.
- Rectifier les assaisonnements, trancher les côtes de bœuf, tailler le reste de truffe en lamelles et disposer harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.