



Tourte de filet de bœuf et foie gras, sauce madère relevée au poivre de Madagascar

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds Brun Lié CHEF®	60 g	Oignon en brunoise	300 g
Eau	1,5 l	Carotte en brunoise	300 g
Pâte feuilletée	800 g	Beurre	100 g
Filet de bœuf	800 g	Huile d'olive	10 cl
Fois gras	800 g	Ail	1 gousse
Madère	30 cl	Jaune d'œuf	PM
Porto	10 cl	Thym	PM
Vinaigre de vin	5 cl	Poivre de Madagascar	PM
Céleri en brunoise	300 g		

Déroulé de la recette

- Rôtir les foies gras entiers puis les refroidir.
- Parer le filet de bœuf et détailler 5 pavés, les colorer dans la graisse des foies gras, refroidir et réserver.
- Colorer les parures à l'huile et au beurre, ajouter 50 g de chaque brunoise de légumes et laisser blondir. Dégraisser partiellement et déglacer avec le vinaigre, le madère et le porto, réduire à glace.
- Ajouter une branche de thym, une gousse d'ail et mouiller avec le **Fonds Brun Lié CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi. Cuire 30 minutes à frémissement.
- Filtrer la sauce et réduire à la consistance et au goût désirés. Blondir à l'huile et au beurre le reste des brunoises de légumes, y ajouter un peu de sauce et refroidir.
- Détailler 5 pavés de foie gras à l'aide d'un emporte-pièce rond de même diamètre que les filets de bœuf.

Monter les tourtes :

- Détailler 10 disques de feuilletage (5 plus petits pour la base et 5 plus grands pour refermer les tourtes). Répartir un peu de brunoise de légumes sur les 5 disques plus petits puis déposer un pavé de bœuf, un disque de foie gras et terminer avec un peu de brunoise.
- Refermer les tourtes avec un disque de feuilletage, percer une cheminée au sommet de chaque tourte puis dorer avec le jaune d'œuf.
- Laisser reposer une heure au froid. Cuire les tourtes 25 minutes dans un four préchauffé à 200°C.
- Couper les tourtes en deux et dresser harmonieusement les éléments sur les assiettes de service. Saucer généreusement.