

Filet mignon de boeuf, escalope de foie gras poêlée, sauté de champignons au bacon, mousseline de céleri et panais, réduction de vin rouge et échalotes françaises |

Recette pour 4 portions



Description

Une idée pour la période des fêtes!

L'astuce du chef

Dans le temps des fêtes, n'hésitez pas à varier les champignons!

Ingrédients

Pour le filet mignon

- 500 Gr Filet mignon de boeuf
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour les champignons

- 125 Gr Champignons de paris
- 125 Gr Shiitake
- 100 Gr Lard fumé
- 2 Unité(s) Ail
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la sauce

- 100 Gr Échalote
- 100 Ml Vin rouge
- 150 Ml Demi-glace de veau

Pour le foie gras

- 100 Gr Escalope de foie gras
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la mousseline

- 250 Gr Panais
- 250 Gr Céleri-rave
- 50 Ml Crème 35%
- 50 Gr Beurre
- 5 Ml Noix de muscade
- Sel et poivre
- Huile végétale

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **5 mins**

Pour la mise en place

Ciselez les échalotes, hachez l'ail. Pelez et coupez les panais et le céleri en cube. Brossez et émincez les champignons. Coupez le lard en dés.

Pour les filets mignons

Salez et poivrez les filets mignons de chaque côté, dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisissez les filets de chaque côté afin d'obtenir une belle coloration. Réservez sur une plaque de cuisson avec du papier parchemin.

Pour le foie gras

Assaisonnez de sel et poivre les escalopes de chaque côté. Dans une poêle chaude sans matière grasse, saisissez les escalopes de chaque côté, afin d'obtenir une belle coloration. Réservez sur une plaque de cuisson sur un papier absorbant.

Pour la mousseline

Couvrez les cubes de légumes avec de l'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes. Dans une autre casserole, faites chauffer doucement le beurre et la crème. Égouttez les légumes, mettez-les dans le robot culinaire et lissez avec le beurre et la crème, sel, poivre et la muscade. Faites attention à la texture, on ne veut pas que la mousseline soit trop liquide. Réservez au chaud sur un bain marie.

Pour les champignons

Dans une poêle chaude sans matière grasse, faites revenir les dés de bacon, ajoutez l'ail et les champignons et laissez cuire 4 à 6 minutes. Réservez au chaud à basse température.

Pour la sauce

Dans une poêle chaude avec un peu d'huile, faites suer les échalotes, déglacez avec le vin rouge et laissez réduire. Ajoutez la demi glace de veau et laissez jusqu'à consistance nappante.

Pour le dressage

Placez les filets mignons environ 4 à 6 minutes au four, puis sortez-les lorsque le thermomètre à viande indique 48 °C et laissez reposer 3 minutes. Pendant ce temps de repos, mettez le foie gras au four pendant 4 minutes.

Dans une grande assiette, déposez à l'aide d'une cuillère la purée au centre, le filet mignon sur le dessus et garnissez avec les champignons et le foie gras. Finissez le montage de l'assiette avec la sauce.

Bon appétit!