

Tournedos au foie gras, sauce aux morilles

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 Tournedos dans le filet ou filet de rumsteck
- 180gr de foie gras de canard mi-cuit
- 40gr de morilles déshydratées
- 40gr de beurre
- 2 petites échalotes
- 1 cs de cognac
- 1 cs d'huile d'olive
- Sel de Guérande
- Fleur de sel
- Mélange de poivres



Préparation

Laissez tremper les morilles 1 heure dans 150ml d'eau tiède, rincez-les à l'eau fraîche et filtrez l'eau de trempage à travers un filtre à café.

Faites réduire cette eau de moitié sur feu vif. Comptez environ 20 min de cuisson.

Épluchez et émincez finement les échalotes. Faites-les fondre 5 min dans une casserole avec 20gr de beurre. Ajoutez les morilles, le cognac, une pincée de sel et laissez mijoter à couvert. Réservez au chaud.

Prélevez 1/3 du foie gras de canard, mixez-le avec la réduction de l'eau parfumée aux morilles jusqu'à l'obtention d'une sauce fluide. mélangez-la avec les morilles, gardez également au chaud.

Salez et poivrez les tournedos. Saisissez-les sur feu vif avec l'huile et le reste de beurre. Comptez 1 à 2 min par face selon la cuisson désirée.

Présentez sur chaque assiette un tournedos, décorez de copeaux de foie gras et entourez de sauce. Parsemez de poivre concassé et de fleur de sel.

Servir aussitôt.

Une recette tirée du "Cuisine Actuelle - Hors série" de novembre/décembre 2011