

Helloresto

Filet de bœuf en portefeuille



Préparation pour 4 personnes

4 filets de bœuf

4 escalopes de foie gras

1 bouteille de côte Roanaise

¼ litre de fond de veau lié

50 g de beurre

Sel, poivre

Faire réduire la côte Roanaise sur le feu au $\frac{3}{4}$, ajouter le fond de veau lié.

La sauce doit napper la cuillère, saler et poivrer si besoin.

Poêler les filets de bœuf selon votre goût.

Les couper en deux au $\frac{3}{4}$ pour réaliser un portefeuille.

Poêler le foie gras.

Garnir le foie gras poêlé dans le filet de bœuf.

Conseils du chef : Servir avec une trilogie de purée.