

Pour les tournedos (pour 4):

- 4 tranches de filet de boeuf
- 200 g de foie gras de canard cru
- 3 dl de fond de veau
- 1 dl de porto
- 4 tranches de pain de mie sans croûte
- 50 g de beurre
- sel, poivre du moulin
- En option: une truffe de 40 g

1. Sortez du réfrigérateur les tournedos 1 h à l'avance

2. Dans une sauteuse à fond épais, faites revenir 20 g de beurre jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur.. Saisissez les tournedos 2 min de chaque côté. Couvrez-les pour les conserver au chaud.

3. Gardez le gras de cuisson et remettez la sauteuse sur le feu. Ajoutez le porto, puis le fond de veau, détachez les sucs de cuisson et laissez réduire 3 à 5 min, en fouettant. Passez la sauce au chinois.

4. Détaillez le foie gras en 4 tranches de 1 cm d'épaisseur. Dans une poêle chaude, snackez-les de chaque côté (1 min aller/retour: il faut que le foie gras reste rosé). Ajoutez la fleur de sel, le poivre puis déposez-les sur un papier absorbant.

5. Préchauffez votre four à 200°.

6. Faites réchauffer la sauce au bain marie, rajoutez un peu de beurre et la truffe en lamelles.

7. Dans une sauteuse, remettez les tournedos à dorer légèrement. Arrosez-les de la sauce et réservez à feu doux.

8. Eteignez le four. Déposez les tranches de foie gras pour qu'elles soient bien chaudes. Toastez légèrement le pain de mie sans bord.

9. Dressez aussitôt en commençant par le tournedos puis le foie gras. Ajoutez un toast, nappez de sauce et terminez, si besoin, par la truffe.