

Filet mignon en croûte au foie gras



Pour 4 à 6 pers

- 1 beau filet mignon
- 1 pâte feuilletée
- 70 gr de foie gras
- 100 ml de cognac
- sel, poivre
- 1 jaune d'œuf
- 1 cs d'huile neutre

1. Faire dorer le filet mignon sur toutes ses faces dans une cocotte dans laquelle vous aurez fait chauffer l'huile au préalable.

Saler, poivrer

Mouiller la viande avec le cognac et faire flamber.

Poursuivre la cuisson environ 5 minutes et laisser refroidir complètement.

Je vous conseille de faire cette étape la veille ou le matin pour le soir, ainsi la viande aura bien refroidie.

2. Préchauffer votre four à 180°.

Etaler votre pâte feuilletée et mettre le filet mignon au centre. Saler, poivrer.

Couper le foie gras en tranches et poser les sur la viande.

Rabattre la pâte feuilletée afin d'emballer le filet mignon.

Retourner le tout pour que la pliure soit en dessous.

Poser le dans un plat allant au four.

Battre le jaune d'œuf avec un peu d'eau et dorer la pâte feuilletée à l'aide d'un pinceau.

A l'aide d'un emporte pièce découper des formes dans le reste de pâte feuilletée et les poser sur le dessus et dorer également au jaune d'œuf.

Enfourner pour 30/35 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée

Pour la sauce

- 1 cs de cognac
- 40 gr de foie gras
- 1 échalote
- beurre
- 250 ml d'eau + 2 cc de fond de veau
- 50 ml de crème liquide à 15 % de mg

Emincer l'échalote et mettre dans une casserole avec le beurre.

Déglacer au cognac.

Mouiller avec l'eau et rajouter le fond de veau.

Mixer le foie gras et le rajouter dans la casserole.

Faire réduire en portant à ébullition tout en remuant.

Rajouter ensuite la crème hors du feu.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

A ce moment là vous pouvez également rajouter des champignons dans la sauce.