

Filet mignon sauce foie gras et topinambours

pour 12 personnes

➤ Filet mignon sauce foie gras

Filet mignon	1 200 g
Monbazillac	400 g
Huile d'olive	
Oignons	2
Carottes	2
Bouillon de légumes	10 g
Foie gras	200 g
Crème fraîche	30 g
Shitakés	300 g
Maïzena	10 g
Sel	
Poivre	
Eau	500 g

- Diluer le bouillon de légumes dans l'eau et porter à ébullition pendant 3 minutes.
- Tailler les oignons et les carottes en brunoise, cuire à la poêle dans un filet d'huile d'olive.
- Y ajouter le filet mignon préalablement taillé en gros dès ainsi que les shitakés. Colorer l'ensemble puis saler et poivrer.
- Couvrir avec le bouillon, le Monbazillac ainsi que le foie gras coupé en morceaux. Cuire 15 minutes. Finir par ajouter la Maïzena et la crème et prolonger la cuisson de 10 minutes.

Filet mignon sauce foie gras et topinambours

pour 12 personnes

➤ Pomme dauphine topinambours

Topinambours	1 200 g
Ail	4 gousses
Echalotes	4
Gros sel	4 pincées
Crème liquide 35%	240 g
Beurre	60 g
Chapelure	400 g
Œufs	8
Farine	400 g
Huile de friture	

➤ Chips de topinambours et topping

Topinambours	12
Huile de sésame	
Sel fin	2 pincées
Grenade	1
Aneth	

- Cuire dans de l'eau salée les topinambours préalablement épluchés.
- Hacher l'ail et ciseler finement les échalotes.
- Une fois les topinambours cuits, les réduire en purée et y incorporer la crème et le beurre.
- Ajouter l'ail et les échalotes.
- Avec cette préparation, former à la main de petites boules.
- Les rouler dans la farine, tremper dans les œufs battus et finir par les recouvrir de chapelure.
- Les frire dans un bain d'huile chaude.

- À l'aide d'une mandoline, tailler finement les topinambours.
- Les disposer à plat sur une feuille de papier sulfurisée et une plaque allant au four.
- Appliquer l'huile de sésame avec un pinceau, saler l'ensemble.
- Recouvrir d'une deuxième feuille ainsi que d'une plaque.
- Enfourner à 200°C pendant 7 minutes.

- Vider la grenade, hacher l'aneth.
- Réserver pour la fin du dressage des assiettes.

Filet mignon sauce foie gras et topinambours

pour 12 personnes

