

# Tournedos de bœuf au foie gras poêlé sauce balsamique

## Ingrédients pour 6 personnes

- 6 tournedos de bœuf de 130 à 150 g chacun
- 6 escalopes de foie gras cru
- 50 g de beurre
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 2 dl de fond de veau lié
- 1 dl de crème liquide 35 % de matière grasse
- Sel, poivre

**Temps de préparation :** 5 minutes

**Temps de cuisson :** 20 minutes

## Préparation

Cuire les tournedos à votre convenance au beurre dans une poêle, saler, poivrer.

Retirer les tournedos, les réserver au chaud, déglacer la poêle avec le vinaigre pour bien retirer les sucs de la viande qui ont collés dans celle-ci, ajouter le fond de veau, cuire 5 mn, puis la crème, cuire à nouveau 5 mn.

Rectifier l'assaisonnement.

Cuire à la poêle les escalopes de foie gras 2 mn de chaque côté, saler, poivrer.

## Présentation

Servir le tournedos au centre de l'assiette, une escalope de foie gras dessus, la sauce autour.



Ma sélection de fromage  
**BRILLAT-SAVARIN**  
FRANCE - NORMANDIE VACHE



« Mon vin préféré :  
Margaux, complexe et fruité »

NOTES DE DÉGUSTATION  
Nez intense avec des arômes de fruits noirs. Bouche fruitée, ronde avec une finale savoureuse.