



Filet de Bœuf de Galice, Réduction d'une Sangria Relevée au Genièvre, Tatin d'Oignon et Croustillant de Pomme de Terre, Chou Farci au foie gras

Ingrédients pour 10 couverts

<b>Fonds Brun de Veau Lié premium CHEF®</b>	100 g	Farce fine de volaille	150 g
Eau	1 l	Pomme de terre	500 g
Filet de bœuf de Galice	1,8 kg	Oignon nouveau	20 pièces
Mirepoix de carotte	50 g	Oignon des Cévennes	500 g
Mirepoix d'oignon	50 g	Feuille de laurier	PM
Mirepoix d'échalote	50 g	Thym	PM
Sangria	30 cl	Ail	PM
Vinaigre de vin	3 cl	Baie de genièvre	PM
Feuille de chou frisé	10 pièces	Huile de pépin de raisin	PM
Foie gras	400 g	Beurre clarifié	PM
		Beurre	PM

Déroulé de la recette

- Éplucher et parer le filet de bœuf, réserver les parures. Tailler 10 tournedos.
- Dans un récipient adapté, colorer les parures à l'huile et au beurre. Ajouter les mirepoix de légumes, une gousse d'ail, quelques baies de genièvre et blondir.
- Déglacer avec le vinaigre et la sangria, réduire à consistance sirupeuse. Ajouter 1/4 de feuille de laurier, une branche de thym et mouiller avec le **Fonds Brun de Veau Lié premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi. Cuire à frémissement jusqu'à l'obtention de la texture et du goût désirés. Passer au chinois étamine et réserver.
- Rôtir le foie gras entier, refroidir et tailler des palets de 30 g environ.
- Blanchir les feuilles de chou, les masquer d'un peu de farce fine et garnir chaque feuille d'un palet de foie gras. Former des sphères à l'aide de film alimentaire, refermer hermétiquement et réserver.
- Emincer les oignons des Cévennes et les suer à l'huile et au beurre.
- Cuire les oignons nouveaux à l'anglaise et les détailler en rouelles épaisses.
- Râper les pommes de terre, réaliser une pomme darphin puis détailler en 10 rectangles réguliers.
- Garnir 10 moules rectangulaires avec une couche de rouelles d'oignons, puis la compotée d'oignons des Cévennes. Les recouvrir avec les darphins. Terminer la cuisson au four.
- Cuire les choux farcis au four vapeur (10 minutes à 80°C), sauter les tournedos à l'huile et au beurre en prenant soin de les garder saignants.
- Démouler les tatin d'oignons.
- Rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.