

# Filet mignon sauce foie gras et topinambours

pour 6 personnes

## ➤ Filet mignon sauce foie gras

<b>Filet mignon</b>	<b>600 g</b>
<b>Monbazillac</b>	<b>200 g</b>
<b>Huile d'olive</b>	
<b>Oignon</b>	<b>1</b>
<b>Carotte</b>	<b>1</b>
<b>Bouillon de légumes</b>	<b>5 g</b>
<b>Foie gras</b>	<b>100 g</b>
<b>Crème fraîche</b>	<b>15 g</b>
<b>Shitaké</b>	<b>150 g</b>
<b>Maïzena</b>	<b>5 g</b>
<b>Sel</b>	
<b>Poivre</b>	
<b>Eau</b>	<b>250 g</b>

- Diluer le bouillon de légumes dans l'eau et porter à ébullition pendant 3 minutes.
- Tailler l'oignon et la carotte en brunoise, cuire à la poêle dans un filet d'huile d'olive.
- Y ajouter le filet mignon préalablement taillé 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 6 personnes

## ➤ Pomme dauphine topinambours

<b>Topinambours</b>	<b>600 g</b>
<b>Ail</b>	<b>2 gousses</b>
<b>Echalote</b>	<b>2</b>
<b>Fleur de sel</b>	<b>2 pincées</b>
<b>Crème liquide 35%</b>	<b>120 g</b>
<b>Beurre</b>	<b>30 g</b>
<b>Chapelure</b>	<b>200 g</b>
<b>Œufs</b>	<b>4</b>
<b>Farine</b>	<b>200 g</b>

## ➤ Chips de topinambours et topping

<b>Topinambours</b>	<b>6</b>
<b>Huile de sésame</b>	
<b>Sel fin</b>	<b>1 pincée</b>
<b>Grenade</b>	<b>1</b>
<b>Aneth</b>	

- Cuire dans de l'eau salée les topinambours préalablement épluchées.
- Hacher l'ail et ciseler finement l'échalote.
- Une fois les topinambours cuites, les réduire en purée et y incorporer la crème et le beurre.
- Finir par ajouter l'ail et l'échalote.
- 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.
  
- A l'aide d'une mandoline, tailler finement les topinambours.
- Les disposer à plat sur une feuille de papier sulfurisé et une plaque allant au four.
- Appliquer l'huile 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 6 personnes



Dressage