



Cœur de Filet aux Pépites de Foie Gras

panaché de Champignons



 Rougié
Membre
Fondateur

par Michel Roth
★ MICHELIN
Bocuse d'Or 1991

ROUGIÉ
S A R L A T



Coeur de Filet aux Pépites de Foie Gras panaché de Champignons.

selon
Michel Roth

Marché pour 4 personnes :

Tournedos dans le filet de boeuf - 4 pièces de 150g
Pépites de foie gras de canard - 80g
Champignons de saison - 300g
Echalote - 1 pièce
Fond de boeuf - 20cl
Beurre - 80g
Fines herbes hachées - 1 cuillerée à soupe
Cerfeuil - QS
Sel, poivre - QS

Progression de la recette :

Faire réduire le fond de boeuf sur feu moyen. Poêler les champignons dans du beurre avec l'échalote hachée et les fines herbes. Saler, poivrer.
Saler et poivrer les tournedos. Dans une autre poêle, les faire revenir dans du beurre.
Poêler rapidement les pépites de foie gras sur feu vif. Réserver.

Dans le fond de chaque assiette, disposer un peu de panaché de champignons. Poser les tournedos dessus. Parsemer de pépites de foie gras. Napper de fond de boeuf réduit de moitié. Parsemer de pluches de cerfeuil. Servir aussitôt.

Rinderfilet mit Entenleberwürfeln und Pilzen

nach
Michel Roth

Für 4 personen :

„Tournedos“ aus dem Rinderfilet - 4 Stücke von 150g jedes
Entenleberwürfel - 80g
Pilze der Saison - 300g
Schalotte - 1 Stück
Rinderkraftbrühe - 20cl
Butter - 80g
Fein gehackte Kräuter - 1 Esslöffel
Kerbel
Salz, Pfeffer

Zubereitung :

Die Rinderkraftbrühe auf mittlerem Feuer reduzieren lassen. Die Pilze mit Butter, gehackten Schalotten und feinen Kräutern braten. Salzen, pfeffern.
Die „Tournedos“ ebenfalls salzen und pfeffern. In einer anderen Pfanne in Butter anbraten.
Die Entenleberwürfel bei starker Hitze schnell anbraten. Beiseite

stellen.
Auf jedem Teller etwas gemischte Pilzen anrichten. Dann die „Tournedos“ darauf legen. Mit Entenleberwürfeln bestreuen. Alles mit der halb reduzierten Rinderkraftbrühe überziehen. Mit Kerbelschalen bestreuen. Sofort servieren.



Filet Mignon with Dices of Foie Gras and Mixed Mushrooms

by
Michel Roth

Serves 4:

4 Beef filet mignon - 150g each (5.3 oz)
Rougié dices of duck foie gras - 80g (2.8 oz)
Seasonable mushrooms - 300g (10.6 oz)
Shallot - 1 clove
Beef stock - 20cl (7 fl.oz.)
Butter - 80g (2.8 oz)
Chopped fines herbes - 1 tbsp
Chervil
Salt, pepper

Preparation :

Reduce the beef stock on low heat. Paned the mushrooms in butter with chopped shallots and fines herbes. Season with salt and pepper.
Season the filet mignon with salt and pepper. In a separate pan, brown the filets in butter.
Sear the foie gras dices on high heat. Put aside.

In each plate, arrange some of the mixed mushrooms. Set the filet on top. Sprinkle with the foie gras dices. Coat with the beef stock that has been reduced by half.

Tournedo con Pepitas de Foie Gras y Setas

de
Michel Roth

Ingredientes para 4 personas:

Tournedos de ternera: 4 piezas de 150 g
Pepitas de foie gras de pato: 80 g
Setas de temporada: 300 g
Chalota: 1 pieza
Fondo de ternera: 20 cl
Mantequilla: 80 g
Hierbas aromáticas: 1 cucharada
Perifollo
Sal y pimienta

Elaboración:

Reducir el fondo de ternera a fuego medio. Saltear las setas con la mantequilla, la chalota picada y las hierbas aromáticas. Poner a punto de sal y pimienta.
Salpimentar los tournedos. En otra sartén, dorar los tournedos con mantequilla. Saltear a fuego fuerte las pepitas de foie gras. Reservar. Montar el plato colocando el

surtido de setas en el fondo, los tournedos encima y las pepitas de foie gras para terminar. Napar con el fondo de ternera reducido a la mitad.
Decorar con unas ramas de perifollo. Servir inmediatamente.



ROUGIÉ
SARLAT

Avenue du Périgord - BP 118 - 24 203 SARLAT Cedex
Tél. (33) 5 53 31 72 00 - Fax (33) 5 53 59 40 86 - www.rougie.com