

# Filet mignon de boeuf, sauce au foie gras, rattes croustillantes et oignons cipollini rôtis

|

Recette pour 4 personnes



## Description

Morceau de boeuf moelleux, sauce onctueuse au foie gras, servi avec des pommes de terre Ratte bien dorées accompagnées de petits oignons cippollini.

## L'astuce du chef

On peut remplacer les cipollini par des grelots ou les rattes pour des pommes de terre nouvelles. On pourrait également remplacer le Cognac pour du Madère.

## Ingrédients

### Pour le filet mignon

- 4 Unité(s) Filet mignon de boeuf
- 1 Unité(s) Escalope de foie gras
- 25 Ml Cognac
- 125 Ml Demi-glace de veau
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour les rattes

- 500 Gr Pommes de terre ratte
- 200 Gr Oignon cipollini
- 4 Brin(s) Thym
- 2 Unité(s) Ail
- 30 Ml Miel
- 45 Ml Gras de canard
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Pour la mise en place

Dans une casserole, couvrez les rattes d'eau froide, portez à ébullition et cuire 20 minutes. Égouttez et refroidir puis coupez-les en rondelles. Hachez l'ail et le thym. Coupez le foie gras en cubes.

### Pour les filets de boeuf

Salez et poivrez les morceaux de chaque côté. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faire saisir les filets de chaque côté jusqu'à obtention d'une belle coloration. Réservez sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Dans une casserole faire revenir les dés de foie gras 1 à 2 minutes, déglacer avec le Cognac et flamber, ajoutez la demi-glace et laisser cuire 3 à 4 minutes, finir en lissant la sauce avec le robot à main, et ajuster l'assaisonnement. Réservez au chaud.

#### Pour les pommes de terre rattes et les oignons

Dans une grande casserole d'eau bouillante, faire blanchir les oignons 3 à 4 minutes, les égoutter et les rafraîchir. Dans une poêle chaude avec la moitié du gras de canard faire revenir les oignons avec le thym et l'ail à feu moyen pendant 5 à 6 minutes, ajoutez le miel et cuire 5 à 6 minutes de plus jusqu'à coloration. Dans une autre poêle chaude avec le reste du gras de canard, faire revenir les pommes de terre rattes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Assaisonner de fleur de sel et poivre du moulin. Réservez au chaud.

#### Pour le dressage

Mettre les filets au four pendant 5 à 6 minutes en fonction de la taille de ceux-ci. Les sortir et les laisser reposer 3 minutes. Dans une grande assiette, mettre les rattes au centre, posez le filet sur le dessus et finir avec les oignons autour. Mettre la sauce autour et finir avec des bâtonnets de ciboulette pour la décoration.

**Bon appétit!**