



FOIE GRAS ET MAGRET EN TOURNEDOS ROSSINI

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Dans une poêle beurrée et bien chaude, faites saisir à feu vif les tournedos de magrets de canard 2 mn sur chaque face pour une viande saignante et 4 mn pour une viande à point.
- 2 Assaisonnez en fin de cuisson avec du sel et du poivre noir.
- 3 Réservez après cuisson.
- 4 Dans la même poêle et sans rajouter de matière grasse, faites saisir à feu vif les escalopes de foie gras cru, 30 s de chaque côté.
- 5 Assaisonnez et poursuivez la cuisson 15 s sur chaque face à feu doux.
- 6 Dans chaque assiette préalablement tiédie, dressez la tranche de foie poêlé sur le magret en tournedos.
- 7 Retirez la fine bague de protection entourant les magrets.
- 8 Chauffez la sauce au madère et jus de truffes au bain marie et disposez-là dans chaque assiette autour du tournedos.

POUR 2 PERSONNES :

- 2 tournedos de magret de canard Labeyrie,
- 2 escalopes de foie gras de canard cru à poêler Labeyrie,
- Sauce au madère et au jus de truffes,
- 2 lamelles de truffes,
- Beurre,
- Sel, poivre.