

# LABEYRIE

FONDÉ EN 1946



## FOIE GRAS POÊLÉ SUR TOURNEDOS

### ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Saisissez les tournedos dans une poêle chaude de chaque côté. Puis baissez le feu et laissez cuire 2 minutes sur chaque face. Salez et parsemez légèrement de piment d'Espelette.
- 2 Réservez les tournedos sous du papier d'aluminium pour les maintenir au chaud.
- 3 Saisissez les escalopes de foie gras 1 minute de chaque côté puis réservez sur un papier absorbant. Salez et poivrez.
- 4 Dressez vos assiettes en disposant une escalope de foie gras sur chaque tournedos.
- 5 Servez.

### POUR 4 PERSONNES :

- 4 escalopes de foie gras de canard cru du Sud-Ouest à poêler Labeyrie,
- 4 tournedos de magret de canard Labeyrie,
- Fleur de sel, poivre,
- Piment d'Espelette.