



CARPACCIO DE FILET PUR ET FOIE GRAS

par Christian ECHTERBILLE. Créée pour le Belgian Restaurant Austin Texas septembre 1998

Nbre de personnes : 20 personnes

Ingrédients

1 filet de bœuf pur irlandais ou argentin
(marbré et de max 8 cm de diamètre)
1 foie gras de canard cat.B (max 450g)
500g de mélange de gros sel et épices (poivre, genévrier, anis, thym, girofle)

Réalisation

Parer le filet en ne gardant que le centre, réserver la tête et la pointe pour un autre usage.
Assaisonner le foie de quatre épices (muscade, poivre, gingembre, macis) et l'envelopper dans une étamine ou une bande de gaze.
Rouler le cœur de filet pur dans le poivre concassé.
Les couvrir de sel, séparément, 3 heures pour le filet, 2 heures pour le foie.
Rincer, éponger et dénervé le foie en le coupant en trois sur l'épaisseur.
Ouvrir le filet en pratiquant deux incisions, le tartiner de tranches de foie en couvrant toute la surface interne.
Rouler dans sa forme première, serrer au film, surgeler jusqu'au lendemain.

Finition&Dressage

Trancher finement à la trancheuse, encore surgelé, disposer en rosace sur l'assiette de service, garnir le centre de confiture d'échalote ou d'une autre garniture
Terminer par quelques gouttes d'huile de truffe

Le mot du Chef. Variante : le fait de fumer le filet à froid après salage, et ce, pendant 1 heure, apportera une saveur particulière intéressante