

# FILET DE BŒUF AU FOIE GRAS

## INGREDIENTS

- 8 tranches de filet de bœuf (3 grandes et 3 petites)
- 6 tranches de foie gras (3 grandes et 3 petites)

Préparation filet de bœuf en petits médaillons + tranches de foie gras cru. A feu vif et à poêle très chaude : faire dorer le filet de bœuf, réserver, de même faire dorer le foie gras fariné (mélange 2/3 Maïzena + 1/3 sucre glace)

### Présentation :

- \*1 tranche filet de bœuf + tranche foie gras,
- \*1 tranche filet de bœuf + tranche foie gras,
- et ainsi de suite...

Peut se passer au four au moment de servir (Four préchauffé à 280°c degrés et laisser à peine une minute) .  
Peut se napper légèrement d'une sauce au miel.