

Bavette de bœuf avec foie gras accompagné de tartiflette

INGRÉDIENTS

1 bavette de bœuf Highland (Ferme Au Pied Levé)
1 lb de pommes de terre cuites et coupées en petit cube
2 oignons coupés en fine lanière
½ tasse de vin blanc
500 g de bacon coupé en petit cube
Une bonne pincée de paprika (Safranière des Cantons)
1 fromage Alfred (Fromagerie La Station)
Escalope de foie gras de canard (Ducs de Montrichard)
1 bière brune Alpine (Auberge Sutton Brouërie)
Pain (Boulangerie La Mie Bretonne)

PRÉPARATION

- 1- Cuire les pommes de terre pendant 20 minutes, puis éplucher et les couper en cube.
- 2- Dans un poêlon, faire caraméliser le bacon et les oignons. Déglacer au vin blanc. Ajouter les pommes de terre cuites et coupées en petit cube dans le poêlon et brasser tous les ingrédients. Ajouter une bonne pincée de paprika.
- 3- Dans un plat allant au four, mettre tout le mélange de pommes de terre. Ajouter de belles grandes tranches de fromage Alfred sur le dessus du mélange de pommes de terre. Placer au four à 425 degrés Fahrenheit pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.
- 4- Dans un poêlon mettre du beurre et faire saisir la bavette de bœuf Highland à votre guise. Réserver en plaçant dans le four.
- 5- Dans un poêlon, faire réduire la bière brune Alpine pour faire une sauce.
- 6- Dans un poêlon à feu très vif, faire poêler le foie gras de canard.

Montage : couper en tranche la bavette de bœuf Highland, placez dans une belle assiette et déposer le foie gras sur les tranches de bœuf Highland. Ajoutez le mélange de pommes de terre et la sauce à la bière brune au goût. En accompagnement quelques tranches de pain.