

Pavé de bœuf au foie gras et cèpes

Pour ce deuxième plat de notre menu de Noël, **Nadia Paprikas** vous a concocté un plat des plus savoureux ☐ Des pavés de boeuf au foie gras poêlé et cèpes en sauce ! Vous séduirez vos convives à coup sûr grâce à l'alliance de ces trois produits d'exception.

- 4 pers.
- 20 Min.
- 30 Min.

Ingrédients

- 4 pavés de bœuf
- 4 tranches de foie gras de canard cru
- 150 g de cèpes
- 1 échalote émincée
- 5 cl de fond de veau
- 20 cl de crème liquide
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra délicate
- 1 cuillère à soupe de baies roses
- Sel et poivre

Préparation :

Si vous utilisez des cèpes séchés, faites-les tremper 15 minutes dans l'eau puis égouttez-les.

Faites revenir l'échalote émincée à feu doux dans 3 cuillères à soupe d'**huile d'olive** pendant 2 minutes.

Ajoutez les cèpes puis laissez mijoter 10 minutes en remuant de temps en temps.

Versez le fond de veau et la crème. Laissez mijoter jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Salez et poivrez.

Faites cuire 3 minutes de chaque côté les pièces de bœuf dans une poêle avec l'**huile d'olive**. Salez et poivrez.

Dégreaissez la poêle, assaisonnez les tranches de foie gras, faites-les cuire 1 minute de chaque côté à feu moyen.

Dressez les pavés de bœuf dans l'assiette. Déposez délicatement une tranche de foie gras poêlé sur chaque morceau de viande.

Ajoutez les cèpes en sauce.

Saupoudrez le tout de baies roses et dégustez.

NB : vous pouvez remplacer les cèpes par des champignons de Paris ou tout autre champignon de saison et de votre choix ;)

Les autres recettes de notre menu de Noël 2017

Décoration & boulangerie : [petits bonhommes de neige](#)

Entrée : tarte friande de langoustines

Plat 1 : travers de loup de mer, ail noir et mousseline de topinambours

Dessert : profiteroles à l'huile d'olive

Si vous manquez toujours d'inspiration, vous pouvez consulter notre menu de Noël 2016

L'entrée : carpaccio de Saint-Jacques aux olives noires à la Grecque

Le plat : pigeon de Bresse rôti, cèpes et foie gras de canard

Le dessert : mini-bûches au chocolat et huile d'olive