

Difficulté 

Viande : Bœuf Morceaux : Rumsteck

## Coeur de rumsteck et son foie gras poêlé au jus concentré de cidre



Recette de Laurent BUTOT Le  
Geyraçois (87-Limoges)



### TEMPS

Préparation :

Temps de cuisson :



### PARTS

Recette pour personnes



### INGRÉDIENTS



### PRÉPARATION

Faire fondre la matière grasse dans une poêle, couper le rumsteck en forme de pavé, le saisir et cuire selon la cuisson désirée dans la poêle bien chaude, débarrasser poêler le foie gras et assaisonner et débarrasser déglacer en ajoutant le vinaigre de cidre, ajouter 2 cuillères de miel puis le fond de veau, laisser réduire et ajouter une noix de beurre pour adoucir la sauce.

Assaisonner napper le fond de l'assiette poser le coeur de rumsteck puis le foie poêlé décorer et envoyer.

Crédit photo