

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Tende de  
tranche

## Marbré de bœuf façon carpaccio au foie gras



Recette de Patrick SOULIÈRE Le Lion  
d'Or (23-Aubusson)



### TEMPS

Préparation : 12 heures

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 10 min



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 800 g de tranche grasse en rôti
- 400 g de foie gras mi-cuit
- 50 g de sel
- 1 litre de gelée de bœuf + 50 g de poudre
- Salade d'herbes (estragon, ciboulette, cerfeuil, basilic, persil plat)
- Sel, poivre
- 50 g de confiture d'oignons
- Matière grasse
- 1 petit pain de pommes de terre



### PRÉPARATION

1. Faire rôti sur toutes les faces la tranche grasse, laisser refroidir, reposer et assaisonner.
2. Faire réduire la gelée de bœuf, laisser refroidir.
3. Couper la viande en fines tranches, la rouler dans la gelée refroidie mais pas prise.
4. Couper des lamelles de foie gras très fines au couteau chaud.
5. Dans une terrine, monter une couche de viande, mettre un rouleau de foie gras et finir par une couche de viande.
6. Mettre la terrine sous un poids, laisser 12h au réfrigérateur.
7. Démouler et couper une tranche d'un centimètre environ, servir avec une salade d'herbes au vinaigre balsamique, une quenelle de confiture d'oignons et un petit pain de pommes de terre.

Crédit photo