

Steaks Sauce Foie Gras



Nombre de personnes : 1

Ingrédients

1 steaks de bœuf - poivre noir concassé - 8 g de beurre - 1.5 cuill à soupe de cognac - 8 cl de crème liquide - 25 g de bloc de foie gras de canard

Préparation

Assaisonner les steaks de beaucoup de poivre concassé. Les faire cuire 1 minute par face à la poêle dans le beurre.

Arroser de cognac et flamber. Poser les steaks sur une assiette chaude et ajouter la crème dans la poêle.

A ébullition, ajouter le bloc de foie gras coupé en dés et faire fondre doucement dans la crème. Verser sur les steaks et servir sans attendre, accompagné de tagliatelles.