Tournedos au foie gras
& au calvados

- **Préparation :** 25 min
- **Cuisson :** 20 min

- **Ingrédients**
  pour 8 personnes :
  - 8 tournedos
  - 500 g de crème fraîche
  - 200 g de foie gras cuit
  - 4 cuil. à soupe d'eau de vie de cidre (ou de calvados)
  - ½ cube de bouillon de volaille
  - 2 noix de beurre demi-sel
  - 12 pommes Cox Orange
  - sel, poivre

- **Préparation :**

1. Sortez la viande du réfrigérateur. Coupez le foie gras en petits dés. Dans une casserole, faites chauffer à feu doux la crème fraîche avec les dés de foie gras et le cube de bouillon de volaille émietté. Ajoutez le calvados. Poivrez. Mélangez de temps en temps au fouet en veillant à ne pas faire bouillir la crème.

2. Quand les morceaux de foie gras ont quasiment disparu, mixez la sauce au blender pendant 1 minute, pour qu'elle devienne bien onctueuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Réservez à feu très doux dans une casserole.

3. Épluchez les pommes et coupez-les en petits quartiers. Faites fondre 1 noix de beurre dans une sauteuse et faites cuire les pommes à feu moyen pendant 15 min. Mélangez de temps en temps Elles doivent être légèrement fondantes. Réservez au four à 70°C.

4. Faites fondre 1 noix de beurre dans une poêle. Faites cuire les tournedos à feu vif pendant environ 5 min par face (selon la cuisson souhaitée). Salez et poivrez.

5. Servez immédiatement les tournedos arrosés de la sauce au foie gras et accompagnez-les de quartiers de pommes.