



## Filet de faon au foie gras et aux figues

Temps de préparation < 30 min



Difficulté

Moyenne



## **Ingrédients**

6 figues fraîches
6 cuillerées à thé de confiture de figues
800 grammes de filet de faon
beurre
3 brins de thym frais
2 décilitres de porto rouge
2 1/2 décilitres de fond de bœuf
6 tranches de foie gras
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1. Incisez le sommet des figues en croix et ouvrez-les. Badigeonnez-les de confiture de figues et enfournez-les pour quelques minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 2. Séchez bien les filets de faon et coupez-les en 6. Salez et poivrez. Faites cuire la viande dans une poêle dans laquelle vous aurez fait chauffer du beurre. Ajoutez le thym. Laissez joliment dorer la viande pendant ± 5 minutes. Retirez la viande de la poêle et réservez-la dans du papier aluminium. Retirez le thym.
- 3. Déglacez au porto et laissez réduire de moitié.
- 4. Ajoutez le fond de bœuf et laissez réduire à nouveau.
- **5**. Garnissez chaque morceau de filet de faon d'une tranche de foie gras et d'une figue. Servez avec la sauce.