



RECETTE CONÇUE PAR BENJAMIN MURAT  
ET SANDRINE ECHENNE  
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET  
DE TOURISME D'OCCITANIE DE TOULOUSE

## Spirale de **Boeuf Gascon** au foie gras de canard du Sud-Ouest

Médaille : Préparation culinaire de forme ronde ou ovale taillée dans une viande ou un légume

**POUR 8 PERSONNES :**

**1.5 KG DE RUMSTEACK DE BOEUF GASCON LABEL ROUGE, 400 G DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST, 50 G DE LARD GRAS, 700 G DE CRÉPINE DE PORC, 300 G D'ÉCHALOTES, 100 G DE FOND DE VEAU DÉSHYDRATÉ, 300 ML DE FLOC DE GASCogne AOC, BEURRE, POIVRE MIGNONETTE.**

Pour les **médailles** farcis, détailler huit médailles régulières dans le rumsteack de boeuf Gascon. Réaliser des spirales avec chaque médaille. Garnir régulièrement les médailles de tranches de foie gras et les entourer de crépine. Saisir les médailles de chaque côté puis finir la cuisson au four.

Pour la sauce, réduire à feu moyen dans une casserole le Floc de Gascogne avec les échalotes ciselées et le poivre mignonette. Mouiller cette réduction avec un fond de veau. Passer le foie gras au tamis puis lier la sauce avec. Rectifier l'assaisonnement puis réserver au chaud.

Vous pouvez accompagner ce plat d'une purée de pommes de terre ou de haricots verts.