



*Pavé de boeuf racé alt.1886  
au jus de cèpes, foie gras de  
Limagne & légumes de saison*

Chef Jean-François Fafournoux  
Restaurant Les Chênes  
Membre des Toques d'Auvergne

alt. **1886**  
LES VIANDES DU  
**MASSIF**  
Prenez de la hauteur sur la viande

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

Dans un premier temps, tremper les cèpes secs dans de l'eau, à température ambiante. Ne pas mettre trop d'eau pour favoriser la concentration.

Glacer les carottes dans un peu d'eau avec du beurre. Ajouter du sel et une pincée de sucre puis couvrir la cuisson avec un papier sulfurisé.

Dans une eau salée et bouillante, faire cuire les épinards. Une fois cuit, plonger les épinards dans une eau glacée pour stopper la cuisson et fixer la couleur.

Dans une casserole inox, ajouter le fond de veau et faire réduire de moitié. Mettre une grosse pincée de poudre de cèpes et monter au beurre. Au dernier moment, rajouter un léger filet de vin blanc.

Place à la cuisson du filet de boeuf **alt.1886**. Faire fondre le beurre dans une poêle bien chaude et déposer la pièce de boeuf **alt.1886**, restée à température ambiante. Saler et arroser la viande de beurre jusqu'à obtenir la cuisson voulue.

Poêler le foie gras sans matière grasse dans une poêle très chaude. Ajouter une pincée de sel.

Le dressage se fait au bon vouloir du cuisinier sur une assiette très chaude.

### Ingrédients

- 4 pièces de filets de boeuf racés **alt.1886**
- 4 escalopes de foie gras
- Cèpes secs
- Poudre de cèpes secs
- 1/2 L fond de veau
- Carottes
- Épinards
- Beurre
- Vin blanc
- Assaisonnements

Implanté à Augerolles (63) depuis 3 générations, **Jean-François Fafounoux** est chef du restaurant les Chênes. Proposant une cuisine traditionnelle et gastronomique, le Président des Toques des d'Auvergne et son épouse favorise les circuits courts, les produits locaux et de saison.

*« En tant que chefs, nous sommes là pour magnifier des produits de notre terroir à forte valeur ajoutée. La viande alt.1886 et les Toques d'Auvergne partagent des valeurs communes qui servent les intérêts de chacun à commencer par ceux des consommateurs » - Jean-François Fafounoux.*

