




# 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  $\pm 5$  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.