



Tournedos Rossini

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 tournedos de boeuf
- 4 tranches de pain de mie brioché rassis
- 100 g de beurre
- 6 cl de cognac
- 6 cl de madère
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 4 belles tranches de foie gras

Préparation :

Découpez le pain en disques à la taille des tournedos, faites-les dorer sur les 2 faces dans 50 g de beurre chaud.

Réservez au chaud.

Faites chauffer le cognac dans une petite casserole.

Faites fondre le reste de beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Faites-y revenir les tournedos à feu vif, 3 à 5 minutes selon la cuisson désirée, en les retournant à mi-cuisson.

Salez, poivrez et flambez-les avec le cognac.

Posez les rondelles de pain dans les assiettes de service maintenues au chaud, puis déposez un tournedos sur chaque et remettez au chaud (couvert d'aluminium, dans le four à 100°C (thermostat 3-4) par exemple).

Versez le madère dans la poêle pour déglacer, grattez les sucs de cuisson et ajoutez la crème. Salez, poivrez.

Faites épaissir la sauce à feu doux en remuant bien.

Déposez une tranche de foie gras sur chaque tournedos, puis une rondelle de truffe et enfin nappez de sauce. Servez aussitôt, avec une poêlée de cèpes et une purée de pommes de terre et céleri.