

# TOURNEDOS ROSSINI

## INGREDIENTS

Pour 4 personnes

PREPARATION : 20 min

CUISSON : 15 min

4 tournedos de bœuf  
4 tranches de pain de mie  
100 g de beurre  
6 cl de cognac  
6 cl de madère  
20 cl de crème fraîche épaisse  
4 belles tranches de Foie gras  
4 rondelles de truffe fraîche  
Poivre  
Sel



## PROGRESSION DE LA RECETTE

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.

## INFOS PRATIQUES

Nombre de personnes 4

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

## CONSEILS ET ASTUCES

Servez aussitôt, avec une poêlée de cèpes et une purée de pommes de terre et céleri.

## CHOISIR LE BON VIN

Avec un Tournedos de bœuf Rossini (au foie gras) nous vous conseillons de servir :

Un Anjou - Villages - Brissac Rouge.

Un Bandol Rouge. Un Haut Médoc Rouge. Un Pomerol Rouge.

Un Saint Emilion Grand cru Rouge.