

RECETTE DU TOURNEDOS ROSSINI

En voici la "partition" que vous pourrez peut être vous amuser à "jouer" à l'approche des fêtes de fin d'année.

INGRÉDIENTS

4	tournedos bien tendres
4	tranches de pain de mie rassis
125g	beurre
6cl	Cognac
6cl	Madère
250g	crème fraîche épaisse
4	médallions de foie gras
4	belles rondelles de truffe
	sel et poivre

EXPLICATIONS

Préparation :

Chauffez le plat de service et les assiettes.

Taillez les tranches de pain de mie à la forme des tournedos et faites-les dorer sur les 2 faces dans 75 g de beurre.

Tenez-les au chaud.

Faites fondre le reste de beurre et, lorsqu'il est bien doré, faites-y revenir les tournedos, à feu un peu vif.

Le temps de cuisson varie selon le goût des convives : bleu, saignant ou à point.

Retournez-les à mi-cuisson, assaisonnez-les puis flambez-les avec le cognac, chauffé au préalable.

Dressez les canapés frits sur le plat de service, posez un tournedos sur chacun, remettez au chaud.

Déglacez la poêle avec le madère, ajoutez la crème, assaisonnez.

Faites épaissir sur feu doux sans cesser de battre au fouet à sauce.

Posez un médaillon de foie gras, surmonté d'une rondelle de truffe, sur chaque tournedos.

Nappez avec la sauce bien chaude.

Servez rapidement en donnant des assiettes chaudes.

