



Bœuf

# Tournedos rossini



**40 min** **15 min** **25 min**      **0**      **712**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la viande

4 unité(s) entière(s)  
**Tournedos de boeuf**  
250 g **Foie gras cru**  
40 g **Truffe**  
4 tranche(s) **Pain de mie**  
30 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Huile de pépins de raisins**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la sauce

4 cl **Madère**  
30 cl **Fond brun de veau**  
4 cl **Jus de truffe**  
2 cl **Cognac**  
30 g **Beurre**

## Étape 1

Préparation du pain de mie

- 1 Découper 1 disque dans chaque tranche de pain de mie à l'aide d'un emporte-pièce.
- 2 Faire chauffer le beurre dans une poêle et faire dorer les disques de pain de mie pendant 2 minutes de chaque côté.
- 3 Réserver dans une assiette à l'aide d'une spatule.

## Étape 2

Cuisson des tournedos

- 1 Faire chauffer l'huile dans une poêle, faire dorer les tournedos, 2 minutes de chaque côté.
- 2 Oter la barde de lard qui entoure la viande et faire colorer les côtés en maintenant les tournedos à l'aide de pinces de cuisine.
- 3 Assaisonner de sel et poivre. Réserver les tournedos au chaud dans un plat recouvert de papier aluminium.

## Étape 3

Préparation de la sauce

Verser le madère et le coanac dans la poêle avant servi

- 1 à la cuisson de la viande. Mettre sur feu vif. Gratter les sucs de cuisson à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Ajouter le fond de veau et le jus de truffe. Baisser le feu et laisser la sauce réduire de moitié.
- 3 Ajouter le beurre froid dans la sauce par petites quantités, remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien brillante.

#### **Étape 4**

##### Cuisson du foie gras

- 1 Sortir le foie gras du réfrigérateur, le couper en 4 tranches égales à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Dans une autre poêle, faire colorer le foie gras sans matière grasse, pendant 30 secondes sur chaque face. Les retourner délicatement à l'aide d'une spatule.
- 3 Assaisonner de sel et poivre.

#### **Étape 5**

##### Dressage

- 1 Découper de fines lamelles de truffe à l'aide d'une mandoline.
- 2 Dans des assiettes individuelles, disposer au centre un disque de pain de mie.
- 3 Poser un tournedos puis une tranche de foie gras.
- 4 Déposer enfin une ou plusieurs lamelles de truffe et verser un peu de sauce autour.
- 5 Servir bien chaud.