

Tournedos Rossini

Pour 2 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min



Ingrédients

- 4 tranches de filet de bœuf de 150 g
- 4 tranches de foie gras cru de 60 g
- 4 tranches de pain de mie grillées
- 1 petite truffe
- 20 cl de madère
- 60 g de beurre
- 2 c à soupe d'huile
- Sel, poivre
- 8 cœurs d'artichaut
- 300 g de champignons mélangés

Préparation

- 1- Préparez les légumes : blanchissez les cœurs d'artichaut 15 min dans de l'eau bouillante salée et égouttez-les. Faites-les dorer dans la moitié de l'huile et du beurre 2 à 3 min de chaque côté, puis retirez-les du feu et réservez-les au chaud. Mettez les champignons dans la sauteuse, faites-les cuire sur feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient décongelés et dorés. Garnissez-en les cœurs d'artichaut et réservez le tout au chaud.
- 2- Faites chauffer le reste de beurre et d'huile dans une poêle. Poivrez les filets de bœuf, posez-les dans la poêle et cuisez-les 1 à 2 min de chaque côté. Salez. Réservez au chaud entre deux assiettes.
- 3- Salez et poivrez les tranches de foie gras et faites-les cuire 30 secondes de chaque côté dans une poêle antiadhésive.
- 4- Présentez les filets sur les tranches de pain grillé dans un plat de service chaud. Posez dessus délicatement les tranches de foie gras. Parsemez de la truffe coupée en lamelles. Versez le madère dans la poêle pour déglacer les sucs de cuisson des filets. Chauffez 1 min à feu vif et versez la sauce obtenue sur les tournedos. Entourez des cœurs d'artichaut aux champignons, et servez aussitôt.

Servez ce plat accompagné d'un Château La Rame, Cadillac Côtes de Bordeaux.