

Tournedos d'autruche aux morilles

Pour 4 Personne(s)

Ingrédients

- 2 tournedos d'autruche au beurre
- 100 g de morilles
- 5 à 10 cl de porto
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 20 g de beurre
- sel, poivre

Préparation

Faites saisir les tournedos d'autruche au beurre (temps de cuisson selon votre goût, comme vous feriez pour un tournedos de boeuf).

Salez et poivrez. Gardez au chaud.

Dans une autre poêle, mettez du beurre et les morilles, salez, poivrez. Faites chauffer.

Déglacez les morilles avec du porto. Laissez réduire la sauce, puis ajoutez la crème.

Nappez le tournedos avec la sauce aux morilles.

Tournedos d'autruche ananas poivré et sauce au vin

Pour 4 Personne(s)

Ingrédients

- 4 pavés d'autruche frais ou surgelés
- 8 tranches fines de jambon de Bayonne
- 2 ananas Victoria
- 1 feuille de sauge
- 25 cl de vin rouge (Bordeaux ou côtes du Rhône)
- 15 cl de fond de veau instantané
- 40 g de beurre
- 1 c. à café de poivre mignonnette
- sel, poivre
-

Préparation

Pliez en deux dans la longueur les tranches de jambon de Bayonne puis entourez chaque pavé d'autruche, de 2 tranches de jambon.

Maintenez-les avec une ficelle de cuisine. Coupez les ananas en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Poivrez-les et posez-les sur un plat à mi-hauteur, sous le gril du four. Faites-les dorer de chaque côté puis réservez-les au chaud.

Faites fondre 20 g de beurre dans une poêle. Saisissez les tournedos d'autruche 1 min de chaque côté puis prolongez un peu leur cuisson de 2 à 4 minutes selon leur épaisseur et votre goût. Gardez-les au chaud hors de la poêle. Jetez la graisse de cuisson et déglacez avec le vin.

Ajoutez le poivre, la sauge et laissez réduire. Ajoutez le fond de veau. Laissez à nouveau réduire jusqu'à ce qu'il reste environ 10 cl de liquide. Passez la sauce au chinois. Incorporez alors 20 g de beurre en petites parcelles en fouettant et rectifiez l'assaisonnement. Servez les tournedos d'autruche avec l'ananas doré, nappés de sauce au vin.