

TOURNEDOS ROSSINI ET SA POÊLÉE DE LÉGUMES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 tournedos de 150 g chacun,
- 2 cuillères à soupe d'huile,
- 90 g de beurre,
- 2 décilitres de jus de veau,
- 1/2 verre de Madère,
- 4 escalopes de foie gras frais,
- 4 tranches de pain de mie,
- sel, poivre du moulin,
- pour la poêlée de légumes : 200 g de haricots plats, 200 g de carottes, 200 g de navets, 3 cuillères à soupe de beurre.

Recette :

Préparer la poêlée de légumes : nettoyer les légumes.

Dans une poêle, faire revenir les haricots plats avec le beurre pendant 10 minutes.

Les légumes doivent rester croquants.

Débarrasser et poêler de même les carottes et les navets.

Réserver au chaud.

Cuisson des tournedos : dans une sauteuse, faire revenir les tournedos avec l'huile et la moitié du beurre pendant 3 à 4 minutes de chaque côté. Une minute avant la fin de cuisson, enlever la ficelle. Réserver au chaud.

Préparer la sauce : déglacer la sauteuse avec le jus de veau ; faire réduire de moitié et ajouter, hors du feu, le madère, le jus de viande et le reste de beurre. Réserver au chaud.

Avant de servir : poêler séparément avec du beurre les escalopes de foie gras et les tranches de pain de mie.

Dresser les tournedos sur les tranches de pain. Recouvrir chaque tournedos d'une escalope de foie gras. Proposer la sauce en saucière et accompagner les tournedos Rossini de la poêlée de légumes.