

Tournedos au beurre aillé

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tournedos de 120 g environ
- 4 tranche de pain de mie
- 80 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 verre de porto
- 80 cl de crème fraîche
- sel, poivre

Pelez les gousses d'ail et hachez-les finement. Ecrasez 50 grammes de beurre en pommade dans un bol chauffé. Ajoutez-lui le hachis d'ail et mélangez bien.

Chauffez le reste du beurre avec l'huile dans une poêle à feu assez vif. Mettez-y les tournedos à revenir pendant 10 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Salez et poivrez.

Pendant ce temps, chauffez le beurre aillé dans une seconde poêle. Mettez-y les tranches de pain à dorer sur leurs deux faces. Disposez-les sur un plat de service et réservez au chaud. Posez sur chacune d'elles un tournedos.

Versez le porto et la crème fraîche dans la poêle contenant le beurre aillé. Faites bouillir 2 ou 3 minutes, en remuant. Nappez les tournedos de cette sauce et servez bien chaud.

Préparation: 10 mn Cuisson: 15 mn

Le secret de la réussite: Utilisez des tournedos non

bardés. Ils doivent avoir 2 centimètres environ d'épaisseur et être taillés dans du filet de boeuf (aucun autre morceau n'a droit à l'appellation "tournedos")

Le bon conseil: Servez avec un bandol rouge.

Classification: boeuf (plat), non testée

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 17.08.2006

Enregistré par: démo