

Tournedos de Boeuf Rossini, Sauce Madère

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Tournedos	4
- Foie gras de canard	4 tranches
- Pain de mie	4 tranches
- Beurre de cuisson	
- Madère (alcool)	15 cl
- Crème fraîche	2 c à soupe
- Maïzéna	½ c à café
- Fleur de sel	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez le foie gras en tranche d'une épaisseur de 1.5 cm. Réservez.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Poivrez les tournedos.
- Saisissez-les dans du beurre chaud. Salez en fin de cuisson.
- Taillez-les en aiguillettes fines puis déposez sur le sommet une tranche de foie gras. Enfourez.
- Déglacez la poêle avec le Madère et laissez réduire.
- Intégrez ensuite le mélange crème – maïzéna et laissez épaissir doucement.
- Grillez le pain de mie au grille-pain et coupez-les en cercle.
- Dressez vos assiettes en déposant les tournedos Rossini sur le pain grillé, saupoudrez de fleur de sel et nappez le tout de sauce au Madère.