



Tournedos sauce ail et fines herbes

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MN

DURÉE TOTALE : 15 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

PRÉPARER LA SAUCE : DANS UNE CASSEROLE METTRE 4 CUILLÈRES À CAFÉ DE FOND DE VEAU, AJOUTEZ UNE PETITE TASSE D'EAU ET METTRE SUR LE FEU.

ETAPE 2

MÉLANGER À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE EN BOIS, JUSQU'À OBTENIR UN MÉLANGE HOMOGÈNE ET LISSE. AJOUTER LA MOITIÉ DU FROMAGE AIL ET FINES HERBES ET REMUER JUSQU'À CE QU'IL SOIT COMPLÈTEMENT FONDU. INCORPORER 20 CL DE CRÈME LIQUIDE ET RÉSERVER AU CHAUD.

INGRÉDIENTS : (POUR 4 PERS)

- 1 NOISETTE DE BEURRE
- 4 C.À.C DE FOND DE VEAU DÉSHYDRATÉ
- 4 TOURNEDOS DE CHAROLAIS INDIVIDUELS
- 1 FROMAGE AIL ET FINES HERBES
- 20 CL DE CRÈME LIQUIDE

ETAPE 3

FAITES FONDRE UNE NOISETTE DE BEURRE DANS UNE POÊLE, SAISIS LES TOURNEDOS, SALER, POIVRER. SERVIR ACCOMPAGNÉ D'UNE JULIENNE DE LÉGUMES. NAPPER LA VIANDE DE SAUCE.

Recette proposée par

