

TOURNEDOS ROSSINI

Préparation

Préparez la truffe :

Brossez la truffe (ne la nettoyez pas à l'eau !).
Détaillez-y 10 petites rondelles et réservez ce qu'il reste.
Réservez les rondelles de truffes.

Préparez les croûtons :

Eliminez la croûte des tranches de pain de mie.
Mettez la moitié du beurre à chauffer dans une grande poêle.
Une fois la poêle chaude, dorez-y les tranches de pain de mie sur leurs deux faces.
Egouttez-les bien pour éliminer le surplus de graisse.
Réservez ces croûtons au chaud.

Poêlez les tournedos :

Ajoutez le reste du beurre dans la poêle avec un bon filet d'huile.
Salez et poivrez les tournedos sur leurs deux faces.
Quant la poêle est bien chaude, dorez les tournedos sur leurs deux faces.
Réduisez le feu, et poursuivez la cuisson quelques instants en arrosant régulièrement les tournedos avec le beurre fondu.
Réservez les tournedos au chaud.
Retournez souvent ces derniers pour éviter que le jus ne s'aille.

Chauffez les escalopes de foie-gras et les rondelles de truffe :

Sur feu doux, faites chauffer le foie-gras et les truffes quelques minutes.
Réservez au chaud.

Déglacez la poêle de cuisson :

Eliminez le beurre et l'huile de cuisson.
Remettez la poêle sur feu vif.
Déglacez la poêle avec le verre de Madère.
Laissez réduire quelques instants en décollant bien les sucs à l'aide d'une cuillère en bois.

Montez les tournedos Rossini :

Enlevez la barde et la ficelle de chaque tournedos.
Posez les croûtons de pain de mie dans un plat de service chaud.
Garnissez chaque croûton avec un tournedos.
Posez une escalope de foie-gras et deux rondelles de truffe sur chaque tournedos.
Nappez les tournedos Rossini avec la sauce de déglacage au Madère.
Servez avec des pâtes fraîches et régalez vous !

Pour le vin, pas d'erreur possible, un vieux medoc ou un haut medoc...
Ca va être très moche...