

Tournedos de Bœuf

au lard fumé,
sauce au balsamique
et purée de topinambour

RECETTE SAVEUR



BOVIN NÉ, ÉLEVÉ, ABATTU EN FRANCHE-COMTÉ

**Bœuf
Comtois**

Tournedos de Bœuf

au lard fumé, sauce au balsamique et purée de topinambour

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 tournedos de bœuf
- 6 tranches de lard fumé
- 30 g de beurre
- Sel/poivre
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 10 cl de crème liquide
- 150 g de beurre

Purée de topinambours :

- 750 g de topinambours
- 7,5 cl de crème liquide
- 15 g de beurre
- Sel/poivre

Préparation

1 Enroulez chaque tournedos dans une tranche de lard fumé et ficelez-le.

2 Faites-les cuire à la dernière minute dans une sauteuse avec le beurre et à feu vif.

3 Retournez bien les tournedos à mi-cuisson, assaisonnez-les, enlevez la ficelle et mettez-les dans un plat. Couvrez-les avec une feuille de papier alu et mettez-les dans un four à 80°C pour les maintenir au chaud le temps de faire la sauce.

4 Pendant ce temps déglacez la sauteuse des médaillons avec le vinaigre balsamique, lorsque celui-ci commence à réduire ajoutez le beurre en morceaux, fouettez bien puis à feu doux ajoutez la crème liquide doucement. Mélangez bien, assaisonnez et passez au tamis.

5 Servez alors vos tournedos avec un peu de sauce et la purée de topinambours.



Préparation: 50 min

Purée de topinambours :

1 Nettoyez les topinambours et faites-les cuire entiers dans une grande casserole d'eau bouillante. Ils doivent être bien tendre (comptez au minimum 40 min de cuisson).

2 Sortez les topinambours, laissez-les tiédir puis épluchez-les et coupez-les en morceaux.

3 Mixez les topinambours et remettez dans une casserole sur feu doux pour assécher un peu la purée.

4 Enfin ajoutez la crème et le beurre. Assaisonnez et réservez.

Le BŒUF

COMTOIS

exigez-Le

un peu • beaucoup
FRANCHE
- COMTE

