

Tournedos Rossini

Pour 4 personnes

8 cs + 4 cs de madère sec

2 cs de jus de truffe

1/4 de l de fond lié

90 à 150 g de beurre clarifié

4 tranches de pain de mie de 1/2 cm environ d'épaisseur, coupé en rondelles de 4 cm de diamètre

4 tournedos de 150 g, épais de 4 cm sel

poivre noir, fraîchement moulu

4 tranches de foie gras de 5 cm de diamètre environ et de 1/2 cm d'épaisseur

4 rondelles de truffe de 2 cm environ de diamètre et de 1/4 de cm d'épaisseur, finement pelées

30 g de beurre bien froid, coupé en morceaux de 1 cm

Dans une petite casserole émaillée, mélangez les 8 cs de madère et faites bouillir vivement jusqu'à ce que le liquide soit réduit à la valeur de 4 cs. Ajoutez-y le fond lié et faites cuire, en remuant, sur feu moyen, 2 à 3 min. Retirez du feu et couvrez, afin que la sauce reste chaude.

Faites chauffer 45 g de beurre clarifié dans une sauteuse ou un poêlon à fond épais, sur feu moyen pendant 10 secondes. Ajoutez les ron-

delles de pain et faites-les sauter, en les retournant fréquemment avec une spatule à fentes, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées de chaque côté. Au besoin, ajoutez un peu plus de beurre dans la sauteuse. Faites égoutter ces croûtons côte à côte sur du papier torchon, puis dressez-les sur un grand plat chauffé.

Ajoutez, dans la sauteuse, 45 g de beurre clarifié et augmentez le feu. Essuyez complètement les tournedos avec du papier torchon, salez-les et poivrez-les. Puis faites-les sauter dans le beurre chaud, 3 à 4 min de chaque côté, ou selon votre goût. Idéalement, ils doivent rester saignants.

Dressez un tournedos sur chaque croûton et posez, sur chaque tournedos, une tranche de foie gras, puis une rondelle de truffe.

En opérant rapidement, égouttez la graisse restée dans la sauteuse. Ajoutez à la place les 4 cs de madère. Ajoutez peu à peu le mélange à base de fond lié, raclez bien les parois et le fond de la sauteuse pour en détacher les particules dorées qui auraient pu y adhérer. Faites cuire 1 min environ, sur feu moyen, pour bien réchauffer la sauce.

Passez-la au chinois, au-dessus d'une petite casserole, et ajoutez, en battant, 30 g de beurre en morceaux. Goûtez pour rectifier, au besoin, l'assaisonnement. Nappez les tournedos de cette sauce et servez aussitôt.

Fond lié

Pour obtenir environ un litre.

1 l de fond brun de veau

1/3 de bol de champignons frais, grossièrement hachés

3 brins de persil frais

5 cs d'arrow-root

5 cs d'eau froide

caramel

Dans une casserole moyenne à fond épais, mélangez le fond brun de veau, les champignons et le persil et amenez à frémissement, sur feu moyen. Baissez le feu et laissez cuire 15 min, à découvert. Dans un bol, mélangez l'arrow-root et l'eau, en remuant jusqu'à ce que l'arrow-root soit délayé. Ajoutez peu à peu ce mélange au fond de veau, en remuant avec un fouet. Ajoutez le caramel, par quelques gouttes à la fois, jusqu'à ce que la sauce soit d'un beau brun. Il suffira probablement d'en ajouter la valeur de 1/4 de cc. Laissez cuire doucement 8 à 10 min, en remuant de temps en temps. La sauce est prête lorsqu'elle commence à épaissir légèrement. Passez alors le contenu de la casserole au chinois, au-dessus d'une terrine, en pressant doucement sur les champignons avec le dos d'une cuiller.

Si vous ne devez pas utiliser aussitôt le fond lié et avez l'intention de le conserver, parsemez-en la surface avec 15 g de beurre coupé en petits dés. Inclinez la casserole de côté et d'autre jusqu'à ce que le beurre fonde et recouvre toute la surface de la sauce. Refroidie à température ambiante, cette sauce peut aussi être conservée jusqu'à trois mois au congélateur.

Beurre clarifié

Pour obtenir 10 à 12 cuillerées à soupe.

125 g de beurre,

coupé en morceaux de 1/2 cm

Faites chauffer le beurre, sur feu doux, dans une petite casserole à fond épais, en le remuant afin de le faire fondre, lentement et complètement sans le laisser prendre couleur. Retirez du feu et laissez reposer 1 à 2 min. Puis écumez la mousse et jetez-la. En inclinant légèrement la casserole, versez le beurre, à la cuiller, dans un grand bol. Jetez les éléments solides et laiteux qui se sont déposés au fond de la casserole.

