

Tournedos Rossini

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 tranches de pain d'épices
- 4 tournedos de 150 g chacun
- 4 tranches de foie gras de 50 g environ
- 100 ml de vin de Madère ou de Porto
- 30 g de beurre
- Quelques branches de cerfeuil
- Poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 100 °C.
- Dans une poêle, faites fondre du beurre et revenir les tournedos préalablement poivrés, 3 minutes de chaque côté. Mettez-les dans une assiette, recouvrez-les d'une feuille d'aluminium et réservez-les au chaud dans le four. Déglacez la poêle avec le vin de madère ou le porto; remuez avec une cuillère en bois pour récupérer les sucs.
- Dans une seconde poêle, faites dorer les tranches de foie gras pendant 2 minutes de chaque côté. Réservez. Dorez le pain d'épices préalablement découpé à l'emporte-pièce dans cette même poêle.
- Dans chaque assiette, disposez le pain d'épices, le tournedos et une tranche de foie gras. Nappez de sauce. Décorez de cerfeuil et servez aussitôt.

Valeurs nutritionnelles par personne

- **Potassium : 671 mg**



- **Phosphore : 392 mg**



- **Sel : 1.3 g**

