

Filet de Boeuf à la Truffe

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|---------|
| - Tournedos | 2 |
| - Truffe(s) | 2 x 15g |
| - Huile d'olive | |
| - Fleur de sel | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Le matin du repas, enfermez les truffes avec les tournedos dans un récipient hermétiquement fermé. Conservez au frais.
- Une heure avant la cuisson, retirez les truffes du récipient puis refermez-le.
- Épongez les truffes et détaillez-les en fines lamelles.
- Placez ces lamelles dans un petit récipient et ajoutez de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Fermez hermétiquement. Réservez au frigo.
- Au moment de la cuisson, nappez les tournedos d'huile d'olive marinée aux truffes sur les deux faces.
- Faites griller la viande dans une poêle chaude (striée si possible). Salez et poivrez.
- Répartissez un peu d'huile aux truffes dans le fond des assiettes.
- Lorsque la cuisson de la viande est à votre goût, retirez le bardage autour des tournedos et déposez-les sur la sauce dans les assiettes et couvrez (avec une autre assiette ou une cloche) pendant 4-5 minutes.
- Après ce temps, ôtez la cloche et répartissez le reste de l'huile d'olive aux truffes et saupoudrez de fleur de sel.
- Servez sans attendre.

