

Tournedos de Boeuf Grillé, Sauce aux Truffes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TOURNEDOS	4
- POIVRE CONCASSÉ	pour Steak
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	un peu
- ÉCHALOTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- FOND DE VEAU	1 c à café
- VIN BLANC SEC	5-7 cl
- CRÈME FRAÎCHE	220 ml
- MAÏZENA	1 c à soupe
- TRUFFE(S)	20g (noires)
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Salez et poivrez avec le poivre concassé les tournedos. Badigeonnez-les d'huile aux truffes. Laissez reposer.
- Emincez très finement l'échalote et les gousses d'ail.
- Coupez les truffes en fines lamelles.
- Faites revenir l'échalote et l'ail du beurre chaud. Lorsqu'elles deviennent transparentes, ajoutez le fond de veau et déglacez au vin blanc. Arrosez ensuite avec la crème et portez à ébullition. Liez avec la maïzéna. Retirez du feu. Salez, poivrez et intégrez les lamelles de truffes. Couvrez et laissez infuser.
- Pendant ce temps, grillez les tournedos sur les deux faces jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.
- Servez la viande nappée de sauce aux truffes.