

Filet de Boeuf au Lard et à la Truffe

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|----------------|
| - TOURNEDOS | 2 |
| - TRUFFE(S) | 25g (noires) |
| - LARD PETIT DEJEUNER | 12-16 tranches |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Concassez les truffes noires en petits morceaux fins.
- Retirez le lardage des tournedos.
- Piquez la viande avec les petits morceaux de truffe.
- Etalez 6-8 tranches de lard sur le plan de travail. Enroulez le tournedos farci dans ces tranches.
- Faites griller la viande doucement dans du beurre chaud. Salez peu et poivrez.
- Retournez souvent les morceaux de viande jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.

