

Tournedos Diane

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- TOURNEDOS	2
- BEURRE DE CUISSON	35g
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- JEUNES OIGNONS VERTS	2
- SAUCE WORCESTER	2 c à soupe
- COGNAC	1 c à soupe
- CREME FRAICHE	125ml
- PERSIL	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	mélange de 3 poivres

Recette:

- Salez et poivrez une face des tournedos.
- Faites fondre un peu de beurre dans une poêle. Saisissez-y les tournedos du côté assaisonné. Salez et poivrez l'autre face.
- Retournez les tournedos sur l'autre face, retirez la barde de lard et faites-les cuire le temps désiré selon la cuisson souhaitée. Réservez au chaud.
- Faites fondre le reste de beurre dans la poêle. Faites fondre doucement les jeunes oignons émincés puis ajoutez la sauce Worcester et le Cognac. Mélangez une minute puis incorporez la crème fraîche et laissez épaissir 5 minutes. Ajoutez encore le persil.
- Servez la viande nappée de sauce.

