

TOURNEDOS DE BOEUF À LA SAUCE AUX SPÉCULOOS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- TOURNEDOS	4 pièces
- ECHALOTE(S)	4
- BOUILLON DE POULE	1 cube
- VIN ROUGE	12.5 cl
- EAU	300 ml (chaude)
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	45g
- POIVRE	
- SEL	
- BEURRE DE CUISSON	



Recette:

- Emincez finement les échalotes.
- Faites cuire les tournedos dans le beurre. Salez et poivrez. Réservez-les au chaud.
- Faites revenir les échalotes pendant 2 minutes. Ajoutez le vin et l'eau chaude puis le cube de bouillon. Laissez cuire encore 2 minutes.
- Emiettez finement les spéculoos puis ajoutez-les à la sauce.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez les tournedos nappés de sauce.

Remarque:

Accompagnez ce plat de chicons braisés et de croquettes de pommes de terre.

