

## *Tournedos de Bœuf Voronoff*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- TOURNEDOS	4
- ECHALOTE(S)	2
- BEURRE DE CUISSON	
- SAUCE WORCESTER	3 c à soupe
- COGNAC	1 verre à goutte
- MOUTARDE	1 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- FOND DE VEAU	20 cl
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée
- PAPRIKA	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez très finement les échalotes.
- Faites saisir les tournedos sur les deux faces dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Faites ensuite revenir les échalotes dans du beurre. Ajoutez la sauce Worcester et le Cognac. Flambez directement (sans l'aspiration de la hotte).
- Incorporez alors la moutarde, le concentré de tomates et le fond de veau. Portez à ébullition en mélangeant. Ajoutez la pincée de poivre de Cayenne et la crème.
- Laissez épaissir puis intégrez le paprika.
- Au moment de servir, répartissez la sauce dans le fond de l'assiette puis déposez le tournedos par-dessus auquel vous aurez ôté la bande de gras latérale.