

Tournedos sauce choron

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 min.

Ingrédients:

- 2 tournedos
- 4 jaunes d'œufs
- 200 g de beurre
- 2 c à soupe d'estragon haché
- 3 c à soupe de vinaigre d'estragon
- 3 c à soupe d'eau
- 1 c à café de ketchup
- 1 c à café de concentré de tomates
- 2 tomates
- 1 ravier de cresson

Recette:

- Faites cuire les tournedos et réservez-les.
- Faites fondre le beurre.
- Battez les œufs avec l'eau et le vinaigre d'estragon.
- Faites cuire le tout à feu doux (5 minutes). Travaillez les œufs avec le beurre.
- Ajoutez-y l'estragon, le concentré de tomates, le ketchup et les tomates coupées en petits morceaux.
- Servez les tournedos avec du cresson et des pommes frites. Présentez la sauce choron séparément.