

Pavé de Boeuf Sauce aux Chanterelles, Crème et Sauge

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Tournedos	2
- Chanterelles en tube	200g
- Noix de muscade	
- Gousse(s) d'ail	1
- Fond de veau	1 pointe
- Crème fraîche	150-175 ml
- Moutarde	1 pointe
- Sauge	½ c à soupe ciselée
- Huile d'olive	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Nettoyez les champignons en les brossant (évitez la mise sous l'eau).
- Salez et poivrez les tournedos puis arrosez-les d'huile d'olive.
- Dans une poêle, faites revenir les champignons dans du beurre chaud. Assaisonnez de muscade, l'ail écrasé, sel et poivre.
- Agrémentez les champignons d'une pointe de fond de veau puis arrosez avec la crème. Intégrez la moutarde pour la lier doucement en remuant ainsi que la sauge ciselée. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud.
- Faites alors griller les tournedos dans une poêle striée (si vous avez !!) selon votre mode de cuisson ... pour nous, c'est viande bleue.
- Servez les tournedos nappés de sauce aux chanterelles et à la sauge.

