

Tournedos aux baies roses

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- 4 tournedos
- 4 c à café de baies de poivre rose
- 20 cl de vin blanc sec
- 30 g de beurre
- 15 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Recette:

- Grillez les tournedos, salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Déglacez la poêle avec le vin blanc et ajoutez les baies roses. Laissez réduire de moitié.
- Ajoutez la crème fraîche et le beurre. Laissez épaissir légèrement.
- Salez et poivrez la sauce.
- Accompagnez de pomme de terre rissolées et de princesses.