

Tournedos Rossini, purée de butternut et châtaigne



© Confit-Banane



PRÉPARATION
20 min

CUISSON
20 min



DIFFICULTÉ
moyen



POUR
4 personnes



Pour la purée de butternut

- 800 g de butternut
-
- 1 grosse pomme de terre
-
- 150 g de châtaignes
pré-cuites (plus quelques une
pour la déco)
-
- 20 g de beurre
-
- Muscade
-
- 2 c. à s. de crème fraîche
-
- Sel & poivre

Pour le tournedos Rossini

- 4 tournedos (filet de boeuf)
-
- 4 escalopes de foie gras frais
-
- 40 g de beurre

Pour le montage

- 2 c. à s. de pignons de pin
-
- Piment d'Espelette
-
- 1 tranche de pain
de campagne
-
- 20 g de beurre
-
- Fleurs de sel

Pour la purée de butternut

Peler et couper le butternut et la pomme de terre en cube. Placer dans une casserole avec les châtaignes, couvrir d'eau. Saler. Porter à ébullition et cuire 20 min.

Égoutter et passer au presse purée pour obtenir une mousseline bien lisse. Ajouter la crème, le beurre, une pincée de sel, poivre & muscade. Mélanger. Gouter pour recutifer l'assaisonnement si besoin.

Pour le tournedos Rossini

Sortir la viande à l'avance pour qu'elle soit à température ambiante. Faire chauffer une grosse noix de beurre dans une poêle à feu moyen, et faire cuire les tournedos pendant 3 à 4 min sur chaque face à feu vif. Placer au repos dans du papier allu.

Pendant ce temps, poêler les escalopes de foie gras à feu vif 1 min de sur chaque face. Déposer une escalope de foie gras sur chaque pavé de bœuf.

Pour le montage

A l'avance, préparer les croutons de pains. Couper la tranche de pain en cubes réguliers.

Dans une poêle, faire chauffer le beurre. Ajouter le pain et une pincée de sel. Poêler à feu vif 5 min environ pour obtenir des croutons dorés.

Au moment de servir, disposer le tournedos avec le foie par dessus dans l'assiette. Ajouter à côté une belle virgule de purée de butternut à la châtaigne. Décorer de quelques éclats de châtaignes, des croutons de pain et de pignons.

Servir sans attendre. ✱

Plaimont

Partagez vos
meilleurs moments

D'autres recettes sur www.plaimont.com

#PLAIMONT

