

# 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](http://www.plaimont.com)

#PLAIMONT

