

## **TOURNEDOS ROSSINI**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 4 tournedos
- 2 escalopes de foie gras de canard
- 100 g de beurre doux
- 3 dl d'armagnac
- jus de truffes
- miettes de truffes ( facultatif )
- 4 tranches de pain de mie

**Temps de préparation :** 30 mn

**Temps de cuisson :** 6 mn pour les tournedos, 1 mn pour le foie gras

Dorer au beurre 4 croûtons de la taille des tournedos. Déposer au chaud sur du papier absorbant. Cuire les tournedos dans 50 g de beurre moussé, 3 mn de chaque côté. Saler, poivrer. Réserver au chaud. Dans le même beurre, cuire les escalopes de foie gras partagées en deux ( 25 g par personnes suffisent ) saler, poivrer et laisser cuire 30 secondes de chaque côté. Déposer au chaud sur un papier absorbant. Dégraisser le récipient de cuisson. Le déglacer avec l'Armagnac. Réduire, mouiller avec le jus de truffes. Ajouter au dernier moment quelques miettes de truffes et tenir au chaud.

Poser sur chaque assiette un croûton avec dessus le tournedos et comme chapeau le foie gras poêlé. Servir aussitôt.

Accompagner avec une poêlée de champignons.