



[www.plancha-eno.com](http://www.plancha-eno.com)

# Tournedos rossini

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 à 20 minutes

Réfrigération : 30 minutes

## INGRÉDIENTS

4 tournedos

4 tranches de foie gras épaisses

4 tranches de pain brioché 5 cl de porto

2 c. à café de fond de veau déshydraté

Fleur de sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Mettez le foie gras au congélateur pendant une trentaine de minutes pour qu'il se tienne mieux à la cuisson.
2. Dans une petite casserole, sur la plancha à feu vif, versez le porto, 10 cl d'eau, le fond de veau, poivrez et remuez de temps à autre jusqu'à la fin de la recette.
3. Sur la plancha à feu vif, faites revenir les tranches de foie gras 2 à 3 minutes de chaque côté, retirez et réservez sur une assiette recouverte de papier absorbant afin d'ôter le surplus de graisse.
4. Sans avoir nettoyé la plancha, faites revenir les tournedos 3 à 4 minutes de chaque côté (selon la cuisson désirée), laissez légèrement griller le pain brioché 1 à 2 minutes de chaque côté.
5. Dans les assiettes, dressez, dans l'ordre, les tranches de pain, les tournedos et les tranches de foie, puis arrosez avec 1 cuillerée de sauce, parsemez de fleur de sel et servez aussitôt.



Retrouvez  
150 recettes  
dans le livre