

## Tournedos de canard sauce aux morilles et son écrasé de topinambour



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
30 g	Bouillon de légumes BIO en boîte 1 kg KNORR	0027623
200 g	Crème liquide entière 35% MG	~
50 centilitres	Echalote lanière en sachet 1 kg LA CASE AUX	0015622
1	Fonds de veau en brique 1 L CHEF	0220632
80 g	Huile d'olive extra vierge Prodigieuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
50 g	Morille déshydratée Extra en boîte 500 g BAUDOIN	0163873
6 g	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
1.5	Topinambours	~
10 pièces	Tournedos de canard	~

### Étapes de préparation

- 1 Réhydrater les morilles à l'eau tiède.
- 2 Marquer en cuisson les tournedos sans trop de coloration.
- 3 Réaliser le bouillon de légumes et disposer les topinambours à petit frémissement.
- 4 Faire revenir sans coloration les échalotes, ajouter les morilles, mouiller avec le fond de veau et crémier.
- 5 Ecraser les topinambours à la fourchette, saupoudrer de persillade et rajouter un filet d'huile d'olive

6

Dresser votre écrasé de topinambours en cercle, disposer dessus le tournedos et la sauce aux morilles autour.

### Astuce du chef

Pour cette recette vous pouvez remplacer les morilles par des girolles, accompagnées d'un mesclun à la vinaigrette de framboise.

### Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Corbières rouge AOC 2015 en bouteille 75 cl CHÂTEAU VIEUX MOULIN