

# Tournedos rossini, jus court aux morilles



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52697	Filet de bœuf semi-paré + 3 kg Le Boucher du Chef	1.4 Kilo
39987	Foie gras de canard cru en escalope 40/60 g FGF Rougié	400 Gramme
205975	Morilles entières 1 kg	300 Gramme
33184	Tagliatelles aux œufs frais 1 kg	1.2 Kilo
	Cheveux d'ange	50 Gramme
	Fond de veau	50 Centilitre
	Pluche d'origan	10 Pièce
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer le filet de boeuf et le barder. Le découper ensuite au poids voulu
- 2 Procéder à la cuisson du filet de boeuf dans un récipient chaud (poêle). Assaisonner et réserver
- 3 Dans le même récipient, cuire les escalopes de foie gras et réserver. Assaisonner
- 4 A l'aide des morilles à l'état surgelé, mouiller au fond de veau lié. Laisser réduire et assaisonner
- 5 Procéder au dressage. En finition : cheveux d'ange, fleur et pluche d'origan

# Tournedos rossini, jus court aux morilles

## L'astuce du chef

---



Le tournedos Rossini, c'est l'alliance de saveurs sûres ! Viande fraîche, foie gras et morilles composent ce plat. Si le nom de cette recette suggère une origine italienne, elle a en réalité été cuisinée pour la première fois par un chef français au XIX<sup>e</sup> siècle à la demande d'un célèbre compositeur italien qui lui laissa son nom

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid