

RESTAURANT LE PROVENÇAL – AUPS

TOURNEDOS DE BŒUF AUX TRUFFES D'AUPS

Nombre de personnes : 4

Ingrédients :

4 tournedos de bœuf, 3 échalotes, 20cl de Porto, 20cl de fond de veau, 50g de truffes, 20g de beurre, sel, poivre

Réalisation :

Suer les échalotes.

Mouiller avec le Porto et faire réduire de moitié. Ajouter le fond de veau. Refaire réduire de moitié.

Passer au chinois puis monter au beurre et incorporer la truffe hachée.

Assaisonner.

Cuire les tournedos à la cuisson de votre choix.

Napper de sauce truffe les tournedos.