

## Tournedos Rossini

pour 4 personnes

- 4 filets de bœuf ou de cheval à 180 g
- 4 tranches de pain grillé sans croûte
- 4 tranches de foie gras d'un cm d'épaisseur
- 80 g de truffes
- 10 cl de vin de Madère
- 60 cl de sauce demi-glace ou de sauce de bouillon lié



200 g de nouilles fines

Parmesan

Huile d'olive

Découper les quatre tranches de pain grillé en cercles, faire dorer dans du beurre et réserver au chaud.

Assaisonner la viande, cuire selon votre goût et réserver au chaud. Déglacer le jus de cuisson avec le vin de Madère et faire chauffer à feu doux, y ajouter la sauce préparée auparavant.

Saisir très rapidement le foie gras des deux côtés. Placer la tranche de pain au centre de l'assiette, placer une tranche de viande au-dessus, recouvrir d'une tranche de foie gras, verser la sauce et garnir de tranches de truffe.

Cuire les nouilles al dente et les réchauffer à la poêle dans un peu d'huile d'olive avec le parmesan, dresser.