



## TOURNEDOS ROSSINI FACON MAMINA



### **Pour 6 personnes:**

2 filets mignons de veau  
6 tranches de foie gras cru ou mi-cuit d'1 cm d'épaisseur  
1 kg de topinambours  
1 càs d'huile de truffe  
1 oignon émincé et 1 carotte coupée en rondelles  
1 càs de sauce tomate  
1 verre de vin blanc sec  
2 càs de crème fraîche épaisse (pour une fois pas allégée... c'est la fête quand même!)  
Un peu de beurre, sel et poivre

### **Le fond de sauce:**

Dans une casserole, avec un tout petit peu de beurre, faire revenir doucement l'oignon et les rondelles de carottes. Lorsque l'oignon est transparent, ajouter la sauce tomate, le vin blanc et 2 verres d'eau. Saler, porter à ébullition et faire mijoter 20 à 25 mn. Filtrer, remettre à cuire à feu plus vif pour qu'il ne vous reste que la valeur d' ½ verre, assaisonner et réserver.

### **Les topinambours:**

Éplucher les topinambours, les couper en 2 ou 3 morceaux en gardant 12 ou 24 rondelles assez fines à poêler pour le décor. Faire cuire dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres (15 mn environ). Dès qu'ils sont cuits, les égoutter, les écraser grossièrement à la fourchette avec l'huile de truffe, ajuster l'assaisonnement et réserver.

### **Le filet mignon:**

Pendant la cuisson des topinambours, couper le filet mignon en tournedos épais (environ 2,5 cm) ainsi que le foie gras (1,5 cm).

Poêler à feu moyen, 2 mn ou un peu plus de chaque côté. Idéalement, le veau doit rester un peu rose à l'intérieur.

Dès que la viande est cuite, l'enfermer dans un papier aluminium pour la garder au chaud et la laisser reposer quelques minutes.

**Finition et dressage:** (c'est là que ça se complique car il faut faire plusieurs choses en même temps!)

Réchauffer la purée de topinambours à feu très doux, ou 30 secondes au micro-ondes.

Faire chauffer le fond réservé pour qu'il en reste 2 càs, ajouter la crème fraîche et donner un bouillon. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, garder au chaud dans la casserole..

Passer rapidement les rondelles de topinambours à la poêle avec une noisette de beurre pour qu'elles colorent un peu. Saler et réserver.

La poêle étant encore chaude, l'essuyer soigneusement avec un papier absorbant, et saisir les tranches de foie gras des deux côtés. Veiller à ce qu'il ne soit pas trop cuit. Assaisonner.

Tous les éléments étant prêts, poser un tournedos et une escalope de foie gras dessus. Mouler deux quenelles avec l'écrasée de topinambours et terminer avec un cordon de sauce. Décorer la purée avec les rondelles de légumes, donner un tour de moulin à poivre et servir sans attendre.