

Tournedos aux fruits secs

Ingrédients pour 4 personnes

4 tournedos
100 g mélange de fruits secs (noix, amandes, noix de cajou ...)
75 g beurre
75 g roquefort
1 échalote
1 c. à café cognac
tabasco (quelques gouttes)
sel

Préparation: 15 min Cuisson: 4 à 6 min

Broyez tous les fruits secs.

Pelez l'échalote et râpez-la. Faites-la fondre dans une petite casserole avec la beurre. Ajoutez le roquefort émietté, fouettez, salez légèrement, ajoutez le tabasco, le cognac et les fruits broyés.

Mélangez soigneusement puis retirez du feu.

Posez les tournedos sur le gril très chaud, à 10 cm des braises, et faites-les cuire de 2 à 3 min de chaque côté. Servez sans attendre, en présentant la sauce à part.

Classification:

Origine: La cuisine de plein air - Elisa Vergne

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo