

Pour le Château Ardennes 2005 :

Tournedos Rossini, pour six personnes, façon ma grand-mère¹ :

Préparation : 15 min - **Cuisson :** 15 min

Ingrédients : 6 tournedos, 6 croûtons, 6 tranches de foie gras, 125 gr de beurre, 30 gr de farine, 1 truffe, sel et poivre.

Faire dorer les croûtons, taillés dans du pain rassis, dans la moitié du beurre. Faire griller les tournedos dans le reste du beurre. Les cuire pendant 5 minutes. Saler. Placer chaque tournedos sur son croûton. Couper le foie gras en tranches, les passer dans la farine, les faire dorer dans le beurre de cuisson, les mettre sur les tournedos et placer par dessus une rondelle de truffe. Servir.

¹ d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.