

Le tournedos au poivre de ma Grand-mère



C'est une recette de cuisine bourgeoise que ma grand-mère réalisait à L'Auberge du Forgeron, dès la fin des années 50. C'est devenu un incontournable de l'auberge pendant plus de 60 ans. On peut faire cette recette avec du poivre au moulin, un poivre vert, des cèpes ou encore des morilles.

Le principe de cette recette que chacun peut réinventer est primo : la cuisson dans une poêle qui permet de déglacer (mettre un liquide dans la poêle bien chaude) pour récupérer les sucs de cuisson et donner du goût à la sauce. Le deuxième principe est le flambage au cognac et au porto. Enfin, le troisième principe est la réduction de la crème fraîche (épaisse) jusqu'à ce que de fines bulles d'huile perlent sur le côté de la poêle. C'est le moment précis pour arrêter la réduction de la sauce. Pour une viande blanche, j'utilise uniquement un vin blanc et des champignons de Paris par exemple, mais la base est la même.



Ingrédients :

2 tournedos de boeuf, poivre au moulin ou poivre vert égoutté, 4 cl de cognac, 8 cl de porto, 10 cl de crème épaisse entière. Sel, poivre

Bien poivrer les tournedos au moulin sur chaque face .

Les poêler de chaque côté dans une poêle bien chaude avec de l'huile .



Flamber au cognac (1 verre), flamber au porto (2 verre). Attendre entre deux que les flammes s'éteignent. Attention à ne pas mettre feu à la hotte. J'utilise un briquet pour flamber.



Retirer les tournedos et les maintenir au chaud.



Mettre la crème fraîche entière et laisser réduire au maximum, c'est-à-dire juste avant que la crème tombe en huile..



Disposer les tournedos sur assiettes chaudes de préférence et mettre la sauce dessus.