

## Tournedos à la périgourdine

### Pour 6 personnes

- 2 tournedos de bœuf
- 15+15+10g de foie gras cru
- quelques parures de truffe hachées, 10cl de fond de veau, 2 cuillères à soupe de porto, 15g de beurre, sel et poivre.



■ Lorsque le bœuf se marie avec la truffe et le foie gras, cela donne un vrai plat de fête, fondant et savoureux à souhait.

■ A l'aide d'un couteau, incisez le centre des tournedos, et glissez dans les trous obtenus les 2 portions de 15g de foie gras. Salez et poivrez l'ensemble.

■ Graissez légèrement une poêle, et portez la à feu vif. Saisissez les tournedos selon votre goût. Réservez au chaud.

■ Déglacez la poêle avec le fond de veau en raclant les sucs. Ajoutez le porto, les parures de truffe hachées, le reste de foie gras écrasé. Fouettez l'ensemble jusqu'à ce que le foie gras soit fondu. Ajoutez le beurre en continuant à fouetter. Rectifiez l'assaisonnement.

■ Nappez les tournedos de sauce.

**Servir :** Bien chaud, avec une bonne purée de pommes de terre, et un verre de Cahors.

### Variation

Remplacez le bœuf par de la biche.

## Conseils

Veillez à manipuler délicatement les tournedos lors de la cuisson, car le foie gras glisse facilement. Choisissez une viande de bonne qualité.