



TOURNEDOS CHASSEUR

Préparation

1. Nettoyez les champignons et émincez-les finement. Pelez et hachez les échalotes.
2. Faites revenir les champignons dans 20 g de beurre. Egouttez-les et mettez dans la casserole 50g de beurre. Ajoutez les échalotes et faites-les fondre en remuant. Faites chauffer le bouillon.
3. Poudrez avec 40g de farine et faites-la blondir en remuant. Versez alors le bouillon chaud mélangé avec 1 cuillère à soupe de concentré de tomates. Lorsque le tout est bien délayé, ajoutez le vin blanc et un brin de thym. Laissez cuire doucement pendant 20 minutes.
4. Retirez le thym et incorporez les champignons.
5. Faites fondre le reste du beurre dans une grande poêle et mettez-y les tournedos, faites-les saisir pendant 2 à 3 minutes de chaque côté. Egouttez-les et placez les sur un plat chaud.
6. Nappez de sauce et servez.
7. Comme garniture : fonds d'artichauts passés au beurre, aubergines sautées.



Ingédients

**6 tournedos de 200g
120 g de champignons de
couche
5 échalotes
100 g de beurre
35 cl de bouillon de viande
Farine
Concentré de tomates
15 cl de vin blanc sec
Thym
Persil haché, sel, poivre.**