

 **Difficulté : Facile**  **Temps de préparation : 10 minutes**  **Temps de cuisson : 25 minutes**



TOURNEDOS DE RUMSTECK SAUCE AU VIN ROUGE ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET MARRONS

Le tournedos, tendre et rapidement cuit, se marie ici à une sauce onctueuse aux saveurs de fêtes et à un accompagnement coloré et gourmand.

- **Le Boeuf** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



**Tournedos de
Rumsteck**
150grs



Echalote
1 petite



Vin rouge
5cl



Crème fraîche
1 cuillère à soupe



Pommes de terres
200grs



Marrons cuits
4



Herbes de Provence
1 botte

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel & Poivre



Beurre



Fond de veau
1 cuillère à café

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Épluchez et coupez les pommes de terre, puis faites-les cuire dans l'eau salée (15-20 min). Égouttez et écrasez grossièrement.

ÉTAPE 2

Ajoutez le beurre, sel et poivre. Incorporez les marrons coupés en petits morceaux. → Réservez au chaud.

ÉTAPE 3

Salez et poivrez le tournedos. Faites fondre le beurre dans une poêle bien chaude.

ÉTAPE 4

Saisissez le tournedos environ à 2 min par face pour une cuisson saignante (plus si tu le veux à point). réservez

ÉTAPE 5

Dans la même poêle, faites revenir l'échalote hachée. Versez le vin rouge et grattez les sucs. Ajoutez le fond de veau et laissez réduire 2-3 minutes. Incorporez la crème, mélangez, salez/poivrez.

ÉTAPE 6

Déposez l'écrasé dans l'assiette. Ajoutez le tournedos et nappez légèrement de sauce. Un marron ou un brin de thym pour décorer... et votre plat de fête est prêt !