Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

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



Creme fraiche
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

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 !