



## 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

 <b>Tournedos de Rumsteck</b> 150grs	 <b>Echalote</b> 1 petite	 <b>Vin rouge</b> 5cl	 <b>Creme fraiche</b> 1 cuillère à soupe
 <b>Pommes de terres</b> 200grs	 <b>Marrons cuits</b> 4	 <b>Herbes de Provence</b> 1 botte	

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 <b>Huile d'olive</b>	 <b>Sel &amp; Poivre</b>	 <b>Beurre</b>	 <b>Fond de veau</b> 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 !