



6 personnes



10 minutes



10 minutes

Tournedos de boeuf au lard, sauce échalote et vin rouge

6 pavés de boeuf
6 tranches de lard fumé
2 échalotes
20cl de vin rouge
20g de jus de veau déshydraté
20g de beurre doux
Huile d'olive
Sel et poivre

1- Épluchez et émincez les échalotes. Enroulez le lard autour des pavés de tournedos et maintenez-les à l'aide d'une ficelle.

2- Préchauffer le four à 220 °C. Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, colorez les pavés de tournedos 2min de chaque côté, puis retirez-les de la poêle.

3- Faites suer dans la même poêle les échalotes avec une pincée de sel, puis déglacez au vin rouge. Faites réduire de moitié et ajoutez 2 verres d'eau avec le jus de veau déshydraté, poivrez. Faites bouillir, puis lier avec le beurre. Enfouez les pavés de tournedos pendant 3min et servez-les avec la sauce.