# Tournedos Limousin, sauce crème aux morilles

*La pièce la plus tendre, avec une sauce aux morilles, pour un dîner d'exception.*

Le tournedos est taillé dans le cœur du filet de bœuf. La Limousine, élevée à l'herbe, donne une viande fine et peu grasse. La sauce à la crème et aux morilles en fait un plat de grande table.



Pour 2 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 15 min | Moyenne

## Dans votre pack

| | |
|---|---|
| Tournedos Limousin | 2 × tournedos Limousin (220 g) |
| Morilles fraîches | 40 g |
| Crème fraîche d'Isigny AOP | 80 g |
| Pommes de terre rattes | 400 g |
| Beurre doux de Verneuil | 20 g |

## À prévoir à la maison

Un trait de cognac ou de vin blanc, sel, poivre.

## Allergènes

Lait, sulfites (vin à prévoir).

## La recette

1. Faites cuire les rattes 15 minutes à l'eau salée.
2. Saisissez le tournedos 2 à 3 minutes par face dans le beurre, laissez-le reposer.
3. Dans la même poêle, faites revenir les morilles, déglacez avec un trait de cognac ou de vin blanc, ajoutez la crème et laissez réduire.
4. Servez le tournedos nappé de sauce avec les rattes.

### Le mot du marchand

Sortez la viande une heure avant : un tournedos froid cuit mal à cœur.

À table avec : *Un Pommard ou un Saint-Émilion.*