

Tournedos ou Steaks flambés au whisky

Nombre de personnes :

4 et +

Temps de cuisson :

4 à 5 mn

Ingrédients

- 4 tournedos (1 par personne)
- 4 càc de Poivre en grains concassés
- 4 cuillerée à soupe de Whisky ou Cognac
- 4 cuillerée à soupe
- 4 cuillerée à soupe de crème fraîche
- Graisse de canard pour saisir vos tournedos

Étapes de la recette

Mettez dans une assiette le poivre concassé et posez dessus les steaks sur chaque face de façon à bien les couvrir.

Dans une poêle, faites fondre la graisse de canard. Lorsqu'elle est bien chaude, mettez les steaks de façon à bien les saisir. Laissez cuire selon votre goût (plus ou moins saignant : 1 à 2 minutes de chaque côté.

Retirez les steaks de la poêle et mettez en attente dans un plat préalablement chauffé.

Aussitôt, déglacez votre poêle avec du Whisky (ou Cognac si vous préférez), vous récupérez ainsi les sucs de votre viande qui donnent la saveur à votre sauce.

Lorsque la poêle est à nouveau bien chaude, ajoutez la crème fraîche. Mélangez, salez. C'est prêt.

Servez aussitôt dans des assiettes bien chaudes.

Le conseil de votre boucher

En garniture, tous les légumes racines accompagneront parfaitement votre viande.

Partager sur

FACEBOOK