

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



20 MIN



4 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TOURNEDOS ROSSINI EN CROUTE TRUFFES D'ALSACE

Ingrédients

- 1 disque de pâte feuilletée de 2 cm de diamètre
- 1 disque de pâte feuilletée de 32 cm de diamètre
- 1 disque de pâte feuilletée de 24 cm de diamètre
- 2 jaunes d'œufs
- 4 filets de bœuf de 120 g
- 4 tranches de foie gras de 90 g
- 1 petite truffe (facultatif)
- Huile de colza
- Fleur de sel IGP
- Pour la farce :
 - 1 échalote épluchée et ciselée
 - 250 g de champignons de Paris lavés et hachés

- LA FARCE DE LEGUMES. On commence par préparer la farce de légumes. Prenez une poêle, et faites-y revenir l'échalote à l'huile d'olive. Ajoutez-y les champignons, salez et laissez cuire à feu moyen. Ajoutez les épinards et le persil hachés.
- LES FILETS DE BOEUF. Passez ensuite aux filets de bœufs. Assaisonner les filets de bœuf et les déposer dans une poêle chaude juste pour saisir la peau et non pour les cuire.
- LE FOIE GRAS. Prenez les tranches de foie gras et assaisonnez-les avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.
- Les déposer dans la poêle juste pour les colorer. Réserver le tout à température ambiante dans une assiette.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



20 MIN



4 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

- LA TOURTE. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de silicone ou de papier cuisson, déposer votre disque de pâte feuilletée de 24 cm.
- Laissez 2 cm sur les bords quand vous la répartissez. Déposez-y les filets de bœuf en étoile. Mettez une escalope de foie gras sur chaque filet puis, au centre et entre chaque filet de bœuf, le reste de la farce et enfin de fines lamelles de truffe
- Faites un petit trou dans le grand disque de pâte feuilletée avec une douille unie de taille de 12 mm. Recouvrez l'assemblage de viande avec cette pâte, en soudant à l'aide d'un mélange jaune d'œufs-eau les bords sans faire de plis.
- Dans le disque de pâte de 2 cm, faites un trou au centre avec la même douille, puis colle-le à l'emplacement du trou.
- Dorez au pinceau votre tourte avec votre mélange de jaune d'œuf. Vous pouvez ensuite refermer votre pâte et faire un dessin en croix sur le haut avec un couteau.
- Préchauffez le four à 200 °C. Faites cuire la tourte pendant 25 minutes. Vous pouvez servir votre tourte de tournedos Rossini avec un jus de viande et une garniture de légumes comme des carottes, petits pois et des pommes de terre.