

Tournedos à la sauce diable

Pour 6 personnes.

6 tournedos, 1 ou 2 ananas, 3 dl de vinaigre fin, 100 g de beurre, 125 g de crème fraîche, 2 petites boîtes de poivre vert, 5 échalotes, 1 verre à madère de rhum.

Concasser un peu de poivre vert et en enduire les tournedos préalablement huilés.

Peler et hacher pas trop finement les échalotes et les mettre dans une casserole avec le vinaigre; placer sur feu moyen et laisser réduire. Lorsqu'il ne restera plus que quelques cuillerées de liquide, on mouillera avec le rhum et flambera.

Auparavant, pendant la réduction, peler le ou les ananas; les couper en tranches, les mettre dans une grande poêle contenant du beurre fondu. Laisser chauffer doucement.

Dans une autre poêle contenant du beurre bien chaud, faire cuire les tournedos; c'est le moment de faire flamber le rhum, ajouter le poivre vert, la crème fraîche, porter à ébullition un instant.

Dresser les tournedos sur un plat bien chaud, les napper largement de sauce et servir en même temps les tranches d'ananas poêlées.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.