

Tournedos aux cèpes

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 à 40 minutes

Pour 4 personnes :

4 tournedos de 125 g chacun
1 kg de cèpes frais
10 cl d'huile d'olive
2 échalotes
1 petite poignée de mie de pain rassis
1 cuillerée à café de sucre en poudre
2 gousses d'ail
1/2 bouquet de persil plat
1/2 citron
sel fin, poivre du moulin

* Nettoyer soigneusement les cèpes avec un linge et ôter les petites brindilles qui pourraient y adhérer. Séparer les queues des têtes.

* Ne conserver que les queues saines, les peler et les hacher grossièrement. Couper les têtes en morceaux.

* Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Dès qu'elle est chaude, y



jeter les champignons (têtes et queues) et les faire rissoler pendant 10 à 20 minutes environ sur feu modéré, en mélangeant souvent. Saler et poivrer.

* Pendant ce temps, peler les

échalotes.

* Faire un hachis avec les échalotes et la mie de pain. Verser sur les champignons, ajouter le sucre, bien mélanger, puis faire rissoler le tout 5 à 15 minutes sur feu un peu plus doux, en mélangeant de temps en temps.

* Peler et hacher l'ail menu avec le persil. Parsemer sur les champignons, mélanger et poursuivre la cuisson 5 minutes, le temps de faire cuire les tournedos.

* Faire chauffer une grande poêle en fer (éventuellement avec une noix de beurre) ou une poêle anti-adhésive et y faire poêler les tournedos 2 à 3 minutes par face, selon la cuisson désirée (bleue, saignante, rosée ou à point). Saler et poivrer.

* En fin de cuisson, arroser les cèpes d'un filet de jus de citron.

* Pour servir, dresser les tournedos sur un plat de service préchauffé et entourer des cèpes.

* Servir aussitôt.