

PARMENTIER DE TOURNEDOS ET PURÉE DE TOPINAMBOUR

🕒 60mn 🧑 4 pers. 🍳 Facile



Tierra de Castilla – Tempranillo



INGREDIENTS

- Tournedos de bœuf
- Ail
- Beurre
- Pommes de terre
- Lait
- Crème fraîche
- Chapelure
- Sel
- Poivre



Be-Farm



contact@be-farm.be



PREPARATION

- ① Peler et couper les pommes de terre en morceaux. Les placer dans une casserole d'eau salée et porter à ébullition. Cuire 25 minutes puis tester la cuisson avec la pointe d'un couteau. Égoutter et passer au presse purée en ajoutant 20 g de beurre, la crème et le lait.
- ② Dans une poêle, saisir les tournedos dans le reste de beurre bien moussant, avec l'ail écrasé en chemise. Poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes par face à feu plus doux pour cuire plus à coeur. Assaisonner. Préchauffer le grill du four.
- ③ Placer les tournedos dans un large plat à gratin et les recouvrir chacun d'une couche de purée. Saupoudrer de chapelure et passer quelques minutes sous le grill avant de servir.