

# Tournedos de bœuf dans le filet, jus à la cerfuzé et purée fumée

## Ingrédients pour 4 personnes

### Tournedos de bœuf

4 tournedos de bœuf dans le filet  
6 oignons doux  
½ litre Jus de bœuf  
50 g beurre  
5 cl crème  
Sel, poivre

### Purée fumée

200 g de pommes de terre ratte  
400 g de pommes de terre bintje + 1 grosse (tuiles)  
100 g beurre  
5 cl lait

## Préparations

### Purée fumée

Cuire les pommes de terre à la peau. Les égoutter puis les mettre à fumer dans un couscoussier, avec de la sciure de bois de hêtre environ ¼ h.  
Une fois fumées, récupérer la pulpe.  
Travailler la pulpe avec le beurre. Ajouter le lait et saler.  
Réserver au chaud

### Jus à la cerfuzé

Eplucher un oignon doux et émincez-le finement. Le faire brunir à la poêle avec du beurre.  
Déglacer avec le jus de bœuf puis réduire de moitié.  
Laisser infuser l'oignon ¼ h puis mixer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux.  
La consistance doit être sirupeuse.  
Rectifier l'assaisonnement.

### Oignons doux

Eplucher les oignons restants, les envelopper dans un papier aluminium et cuire au four à 180°C environ 30min. Ils doivent être fondants.  
Les couper en quartiers et réserver au chaud.

### Tuiles de pommes de terre

Eplucher la pomme de terre, tailler à la mandoline des tranches fine dans la longueur.  
Les faire sécher au four à 130 °C pendant ¾ heure.  
Ne pas mettre au frais.

### Tournedos de bœuf

Poêler le tournedos au beurre, suivant le degré de cuisson souhaité.

### DRESSAGE

VOIR LA PHOTO ou à votre guise.

Photo n°03

Astuce : ne pas oublier de saler le quartier d'oignon à la fleur de sel.