

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 24

PIECE DE BOEUF AU ROQUEFORT

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 tournedos (filet de bœuf) de 200 gr chacun
- 1 cuillère de beurre
- 1 cuillère de roquefort
- 1 verre de Barsac-Sauternes
- 1 verre de bouillon
- Echalote, Ciboulette et amandes.



Préparation.

1 Faire cuire les pièces de bœuf à convenance, les réserver.

2 Dégraisser et éponger la sauteuse, ajouter l'échalote et la ciboulette hachée, mouiller avec le Sauternes et laisser réduire presque à sec.

3 Ajouter le bouillon, laisser réduire et mettre le mélange beurre roquefort. Mélanger.

4 Servir les tournedos napper de la sauce et saupoudrer d'amandes, accompagnés du Château de Rolland Barsac-Sauternes ou d'un vin rouge du Chateau de Rolland.