

Tournedos de filet de bœuf aux pleurotes

Faites préparer par votre boucher des tournedos dans le filet d'au moins deux centimètres d'épaisseur et bardés par une tranche de lard.

Les **Pleurotes en forme d'huitre** (*Pleurotus ostreatus*) peuvent s'acheter au marché ou dans certaines épiceries, soyez exigeants sur la

fraîcheur et prenez-les pas trop gros, ils seront plus tendres. Eliminez la partie près du pied et coupez les champignons en morceaux, dans le sens de la longueur.

On les poêlera dans un peu de beurre et d'huile de pépins de raisins. Il faut les faire bien dorer sans les brûler, saler, poivrer.

Mettre en fin de cuisson de l'échalote finement ciselée et tout à la fin du persil plat coupé fin.

Si vous avez la chance d'avoir une récolte de **Pleurotes du panicaut** (*Pleurotus eryngii*), ils remplaceront avantageusement vos pleurotes de culture.

On en trouve un peu sur le plateau de Gergovie ou sur le puy Giroux et bien sûr dans les Grands Causses. Il ne faudra pas les faire dorer mais les finir avec un peu de crème fraîche.

Pour vos tournedos : les poêler des deux côtés dans du beurre noisette, cuisson selon votre goût, pour ma part, je les aime bleus et même extra bleus, la viande sera alors très tendre.

Dans l'assiette, napper vos tournedos par les champignons.

Cette recette, un peu chère à cause des filets de bœuf, mérite un grand vin rouge: un Nuits-Saint-Georges, un Saint-Nicolas-de-Bourgueil, un Marcillac rouge ou tout autre vin rouge ayant du corps et bien structuré.

Bon appétit.

Daniel.

Pleurote en forme d'huitre (*Pleurotus ostreatus*) **Pleurote du panicaut** (*Pleurotus eryngii*)

