



TOURNEDOS DE DORÉ, CRÊPES PARMENTIÈRES AUX FRUITS D'AUTOMNE

(Pour quatre personnes)

INGRÉDIENTS :

- 4 Filets de doré
- 2 c à thé d'Huile
- 1 noix de Beurre

- 300 g de Pommes de terre (cuites à l'eau)
- 2 noix de Beurre
- 2 Œufs
- 75 g de Farine
- 10 cl Crème 15%
- Q.S. Sel et poivre

- 100 g Amandes, noix, noisettes concassées et légèrement grillées
- 75 g Abricots, raisins et pruneaux séchés
- 10 cl Fumet de poisson (Knorr)
- 2 noix de Beurre

MÉTHODE :

Couper chaque filet de doré en 3 bandes et les rouler pour former les tournedos. Tenir avec un cure-dent et une bande de papier d'aluminium.

Écraser les pommes de terre et ajouter en remuant les œufs, la farine, la crème et le sel. Dans une poêle, fondre quelques noix de beurre, puis former et dorer 4 crêpes.

Dans une casserole, réduire le fumet de poisson avec les fruits secs coupés en dés. Ajouter les amandes, les noix et les noisettes. Assaisonner et ajouter quelques noix de beurre.

Dans une poêle, avec du beurre et de l'huile, cuire les tournedos (3 minutes chaque côté).

MONTAGE :

Dresser sur crêpe avec un cordon de sauce aux fruits d'automne tout autour.

Pierre Vaillon, chef consultant

Smico Inc.

Montréal. Téléphone : (514) 527-7082