



## TOURNEDOS DE FILET DE VEAU DE CHARLEVOIX À L'OIGNON CARAMÉLISÉ À LA BIÈRE

Rendement : 2 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 2 tournedos de filet de veau
- 1 oignon émincé
- 6 asperges vertes
- 6 carottes tiges
- $\frac{1}{2}$  tasse de bière
- 250 ml de fond de veau

### MÉTHODE :

Demander à votre boucher des tournedos pris au centre du filet. C'est, selon moi, la plus belle partie pour faire des tournedos, au même prix.

Faire revenir les oignons dans un peu de beurre et d'huile. Commencer à feu vif et baisser le feu graduellement. Une fois les oignons brunis, ajouter la crème et laisser réduire.

Passer le tout au coupe-robot ou bien au mélangeur. Assaisonner au sel et poivre et garder au chaud.

Éplucher les asperges et les carottes et les cuire à l'eau. Veiller à garder les légumes croquants.

Dans un poêlon, cuire les tournedos en les saisissant bien de chaque côtés. Placer au four quelques minutes afin d'obtenir une cuisson rosée, soit environ 7 minutes à 350° F.

Dans votre poêlon, ajouter le vin et réduire du  $\frac{3}{4}$ . Ajouter le bouillon et laisser réduire pour obtenir une consistance qui ressemble à un sirop. Si votre sauce vous semble trop réduite, vous pourrez y remédier en ajouter quelques gouttes d'eau.

### MONTAGE :

Étendre la purée d'oignon à partir du côté gauche de l'assiette et faire un trait sur la hauteur de l'assiette. Couper le tournedos en deux et placer les morceaux sur la purée. Ajouter vos légumes préalablement sautés au beurre. Napper avec la sauce et garnir d'une herbe de votre choix.

**Daniel St-Pierre**

**Chef exécutif**

**Hôtel La Sapinière. Téléphone : (819) 322-2020**