

### Tournedos d'autruche avec pommes au porto

Préparation et cuisson :	35 min
Rendement :	4 portions

#### Ingrédients

30 mL (2 c. à soupe) beurre Sealtest  
4 tournedos de cuisse d'autruche de 120 g (4 oz) chacun  
sel et poivre, au goût  
80 mL (1/3 tasse) porto  
2 pommes évidées, tranchées en rondelles avec la pelure  
125 mL (1/2 tasse) bouillon de boeuf  
5-6 branches de romarin frais  
175 mL (3/4 tasse) crème Champêtre® 35 % Ultra'crème ou crème 35 % Sealtest

#### Instructions

##### Crêpes

1. Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Cuire les tournedos d'autruche environ 4-5 minutes de chaque côté ou jusqu'à cuisson désirée.
3. Retirer les tournedos de la poêle. Saler et poivrer.
4. Envelopper dans du papier d'aluminium et laisser reposer 5 minutes.
5. Entretemps, déglacer la poêle avec le porto et laisser réduire de moitié.
6. Ajouter les pommes, le bouillon de boeuf et le romarin ; laisser mijoter 3 minutes.
7. Retirer les pommes et garder au chaud.
8. Incorporer la crème au mélange de porto et faire cuire à feu doux jusqu'à consistance onctueuse.
9. Napper les tournedos de sauce ; décorer de branches de romarin et des pommes au porto.
10. Servir accompagnés de légumes, si désiré.

Variante : les tournedos d'autruche peuvent être remplacés par un filet de veau.



#### Choisissez votre catégorie

- Entrées
- [Soupes, salades et accompagnements](#)
- Plats principaux
- [Desserts et pains](#)
- Saucés et trempettes
- Boissons et breuvages