

# Lincet



AUTOMNE

RECETTE

1

Tournedos au Crottin du Morvan

AUTOMNE

# Tournedos au Crottin du Morvan

Variation autour de l'intemporel Tournedos Rossini : le Crottin du Morvan remplaçant avantageusement le foie gras. Sur une viande grillée, le fromage convient parfaitement à la sauce légère.

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 minutes  
Cuisson : Selon votre goût pour la viande et 5 mn pour le Crottin

## Ingrédients

- 4 Tournedos
- 2 Crottins du Morvan Lincet (coupés chacun en deux)
- 1 petit verre à liqueur de cognac
- 1/2 verre de vin blanc

- 1 Faites sauter les tournedos au beurre.
- 2 Déglacez la sauce avec le petit verre à liqueur de cognac, puis ajoutez le vin blanc.
- 3 Laissez réduire quelques instants.
- 4 Pendant la cuisson de la viande, faites chauffer les quatre tranches de Crottins du Morvan au four dans un plat beurré.
- 5 Dressez les Tournedos sur un plat.
- 6 Placez dessus un demi crottin bien chaud.



Les conseils  
de Juliette Lincet

♥ Vous pouvez servir ces tournedos avec une julienne de légumes de saison : carottes, salsifis, poireaux, céleri, navets...

Cette recette vous a plu ? Vous trouverez la série complète sur notre site, ou écrivez-nous à l'adresse ci-dessous.

**Lincet** [www.lincet.com](http://www.lincet.com)

89100 Saligny, France • Tél : 03 86 97 83 97 • [fromagerie@lincet.com](mailto:fromagerie@lincet.com)