



# Tournedos et sauce au fromage aux herbes



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

6 tournedos  
2 cuillères à soupe poivre noir (pilé)  
1 cuillère à soupe fleur de sel  
beurre  
4 échalotes (émincées)  
2 1/2 décilitres de fond de bœuf  
1 paquet de Boursin Ail et Fines Herbes  
2 brins estragon  
baies de poivre rose

## Méthode de préparation

- 1.** Sortez le tournedos du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson pour qu'il soit à température ambiante.
- 2.** Séchez bien la viande et assaisonnez-la de fleur de sel et de poivre noir pilé.
- 3.** Dans une poêle, laissez fondre une généreuse noix de beurre et faites-y revenir le tournedos à feu vif : 3 à 4 minutes de chaque côté. Réservez la viande sous une feuille d'aluminium.
- 4.** Dans la même poêle, faites blondir les échalotes et arrosez-les de fond de bœuf. Laissez réduire un peu, puis ajoutez le Boursin. Laissez-le fondre dans la sauce.
- 5.** Accompagnez le tournedos de sauce et garnissez-le d'estragon et de baies roses.