

TOURNEDOS MASSENA

n	6	tournedos	n	2	scalogni
n	6	Crostoni di pane saltati in padella con burro	q.b.		granelli di pepe pestati
n	12	Lame di midollo di bue sbollentate e saltate al burro	cl	5	aceto
n	6	Carciofi freschi	kg	0,250	burro
½	Bicc.	madera	n	3	Tuorli d'uovo
Lt	0,500	Demi-glacé	q.b.		dragoncello
kg	0,030	tartufi	½	Cuc.	cerfoglio
kg	0,025	burro			

	X la salsa al madera
1	Fare ridurre ½ bicchiere di madera in una piccola casseruola con scalogno tritato e poi aggiungere la demi-glacé di carne legata e al primo bollore ritirare la casseruola dal fuoco incorporando un pezzetto di burro con qualche cucchiaino di madera.
	X la salsa Périgueux
1	Affettare sottilmente i tartufi cotti, aggiungerli alla salsa al madera.
2	Unire un po' dell'acqua di cottura dei tartufi e far cuocere.
3	Togliere dal fuoco e mantecare con un po' di burro.
	X la salsa bearnese
1	Porre il dragoncello in un saltiere assieme allo scalogno, al pepe, al cerfoglio, coprire con l'aceto.
2	Porre al fuoco, lasciare che il liquido si riduca, sino a risultare del volume di un cucchiaino scarso.
3	Lasciare raffreddare, quindi aggiungere i tuorli d'uovo il succo di mezzo limone e un goccio di vino bianco secco o acqua e iniziare a montare con una frusta come uno zabaione. togliere dal caldo
4	Aggiungere a filo il burro precedentemente chiarificato e tiepido e montare sino ad ottenere una salsa assai cremosa.
5	Insaporire eventualmente con un po' di sale, passare con una stamigna molto fine.
6	Terminata l'operazione, insaporire ancora con pepe di caienna, aggiungere un pizzico di cerfoglio e dragoncello tritati. Tenere in luogo tiepido nontroppo caldo altrimenti la salsa smonta.
	X i carciofi
1	Mondare i carciofi, tagliare i fondi ed eventualmente eliminare la barba.
2	Scottarli in acqua bollente salata e leggermente acidula
3	Finire la cottura in un saltiere col burro.
	Preparazione
1	Cuocere i tournedos leggermente infarinati in padella, facendoli saltare al burro.
2	A cottura ultimata, disporli su un piatto e tenere al caldo.
3	Sgrassare il fondo di cottura, unire la salsa Périgueux e lasciarla ridurre e mantecare con una noce di burro.
4	Sistemare i crostoni di pane, sopra il tournedos, la lama di midollo, sopra il carciofo ripieno di bernesese e servire il tutto ben caldo.