

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-glace	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 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 mescolare con un po' di burro.
	X la salsa bearnese
1	Porre il dragoncello in un saltiere assieme agli scalogni, 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 de iniziare a sbattere con una frusta il composto.
4	Aggiungere a poco a poco il burro precedentemente lasciato fondere e montarlo 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 e porre a bagnomaria.
	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 in padella, facendoli saltare al burro.
2	A cottura ultimata, disporli su un piatto di portata caldo.
3	Mescolare intanto la salsa Périgueux col fondo di cottura e lasciarla ridurre a fuoco vivo.
4	Versarla quindi sui tournedos e servire il tutto ben caldo.
5	Decorare il piatto con i fondi di carciofo riempiti di salsa bearnes

