

# Langres sur Tournedos et ses artichauts



Catégorie

Plat



Personnes

8 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

[Fromage Langres](#) AOC : 300g

- 1,4 kg de tournedos de bœuf
- 200 g de Crépine
- 50 g de beurre
- 30 cl de crème liquide
- 30 g de crème double
- 8 artichauts moyens
- 4 citrons
- 150 g d'épinard
- 8 tomates de 40 g
- 9 cl d'huile
- 25 g de farine
- 25 cl de fond de veau
- 2 cl de vin blanc
- gros sel et sel fin, poivre moulu

## Préparation

- Inciser le tournedos dans le sens de la hauteur et y incorporer les 160 g de Langres préalablement assoupli. Refermer et enrober de crépine. Réserver au froid.
- Tourner les artichauts (enlever les feuilles et le foin en ne conservant que le fond) et les cuire dans un blanc (eau, farine, citron, gros sel). Égoutter, refroidir, parer.
- Faire réduire doucement la crème. Incorporer les 140 g de Langres malaxé. Amener à consistance nappante et incorporer le reste de crème préalablement fouettée, en remplir les artichauts et glacer à la salamandre ou à la voûte du four.
- Sauter les tournedos au beurre et à l'huile puis assaisonner en fin de cuisson. réserver au chaud et parer.
- Dégraisser la poêle, déglacer au vin blanc et faire réduire. Ajouter le fond de veau lié, amener à consistance sirupeuse, monter au beurre et assaisonner.
- Fariner les feuilles d'épinards, les frire dans une huile chaude mais non bouillante pour garder une couleur verte.
- Disposer le tournedos, le fond d'artichaud, les feuilles d'épinards, la rose en peau de tomate, ajouter la sauce et décorer avec la crème double.