

Tournedos de filet de bœuf, crosnes ail et fines herbes et crème d'artichaut façon tapenade

Pour 4 personnes

20 minutes de préparation – 10 minutes de cuisson

Ingrédients:

400g de crosnes
4 tournedos de filet de bœuf
4 cœurs d'artichaut
4 filets d'anchois
4 gousses d'ail
1 bouquet de persil plat
Quelques brins de ciboulette
20 cl de crème liquide
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
20g de beurre
Sel, poivre



Préparation :

Nettoyez les crosnes en les plaçant dans un torchon avec du gros sel. Frottez vivement puis rincez-les.

Faites-les cuire dans l'eau bouillante pendant 5 à 6 minutes. Dans une casserole différente, faites cuire les cœurs d'artichaut de la même manière pendant 10 minutes environ.

Egouttez les crosnes. Faites-les sauter dans 10g de beurre. Ajoutez le persil haché, la ciboulette ciselée et les 2 gousses d'ail écrasées.

Pendant ce temps, égouttez les cœurs d'artichaut. Mixez-les avec l'huile, les anchois et l'ail restant. Liquéfiez la tapenade d'artichaut à l'aide de la crème liquide. Salez, poivrez à votre convenance.

Au dernier moment, poêlez les tournedos dans le reste de beurre. Servez avec les crosnes et la crème d'artichaut.