

TOURNEDOS D'AUTRUCHE AUX CHAMPIGNONS

4 personnes :

4 tournedos

80 g de beurre

200 g de champignons

20 cl madère

sel, poivre

1. Faites fondre 40 g de beurre dans une poêle et faites dorer les croûtons, puis retirez-les et gardez-les au chaud.
2. Dans la même poêle, jetez les champignons coupés en lamelles. Arrosez avec le madère et faites cuire pendant 5 minutes. Assaisonnez.
3. Dans une poêle, faites revenir les tournedos selon votre goût. Servez-les aussitôt garnis avec les champignons et nappés de la sauce.