



Autres volailles

Tournedos de dinde aux morilles et aux girolles



30 min **10 min** **20 min** **0** **343**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tournedos et la sauce

600 g **Tournedos de dinde**
300 g **Girolle(s)**
20 cl **Eau**
30 g **Morille**
2 c. à soupe **Mascarpone**
2 **Oignon(s) nouveau(x)**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**
1 c. à café **Sel**
2 pincée(s) **Poivre**
5 branche(s) **Thym**
100 ml **Whisky**

Étape 1

Préparation

- 1 Eplucher et couper les oignons et l'ail. Les faire suer dans une poêle avec la moitié du beurre clarifié.
- 2 Laver soigneusement les girolles.
- 3 Mettre les morilles dans une casserole d'eau chaude et les faire cuire sur feu doux pendant 15 minutes.
- 4 Ajouter les oignons, l'ail et les branches de thym. Poursuivre la cuisson pendant 20 minutes à couvert.
- 5 Ajouter le mascarpone. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement et faire cuire encore 5 minutes.
- 6 Faire chauffer la poêle. Faire fondre le reste de beurre clarifié et poêler les tournedos 4 minutes de chaque côté.
- 7 Les enlever de la poêle et garder au chaud.
- 8 Déglacer la poêle avec le whisky. Ajouter les morilles et les girolles, faire cuire pendant une minute.

Étape 2

Dressage

1 Servir les tournedos assaisonnés avec cette sauce aux champignons, décorés de branches de thym.