



## Tournedos de bœuf Charlotte d'asperges et Pom'Soufflées Lutosa

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- § 4 tournedos de bœuf
- § 1 kg de Pom'Soufflées Lutosa
- § 16 asperges blanches
- § 16 asperges vertes
- § 4 oignons
- § 5 dl de vin rouge
- § 3 dl de vinaigre balsamique
- § 250 g de sucre
- § le vert d'un poireau
- § une botte de coriandre
- § un filet d'huile d'olive
- § sel et poivre
- § 50 g de beurre

### Préparation

Épluchez les asperges. Épluchez les oignons et coupez-les en fines tranches. Mettez le vin rouge, le vinaigre et le sucre dans une casserole à feu vif. Ajoutez les oignons et portez à ébullition. Laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes. Cuisez les asperges dans un peu de bouillon de volaille qui a été porté à ébullition. Sortez-les à mi-cuisson. Profitez du fond qui est à ébullition pour blanchir les feuilles vertes de poireau. Cuisez la viande dans une poêle avec un peu de beurre à feu vif selon le mode de cuisson voulu. Dans une autre poêle, faites revenir les asperges dans un filet d'huile d'olive. Elles doivent rester « al dente ». Assaisonnez. Prenez les Pom'Soufflées Lutosa surgelées et faites-les frire une première fois dans la friture à 180°C pendant 2 minutes en les remuant légèrement. Sortez-les de la friture et laissez reposer pendant 2 minutes. Replongez-les dans la friture en les remuant à nouveau afin qu'elles gonflent. Sortez-les de l'huile, égouttez et salez. Pour la finition, disposez les oignons au balsamique au milieu de l'assiette. Déposez le tournedos sur les oignons et entourez la viande d'une couronne d'asperges en alternant les vertes et les blanches. Attachez la couronne d'asperges à l'aide d'un lacet de poireau. Incorporez une bonne noix de beurre au jus des oignons que vous avez remis sur le feu et nappez l'assiette. Décorez avec un peu d'oignons sur la viande. Servez les Pom'Soufflées à part ou sur l'assiette et garnissez avec le coriandre.

