



Tournedos gratiné au beurre de potiron



## Tournedos gratiné au beurre de potiron accompagnement champignons – poireau – pommes de terre

**Appareil Gaggenau :** Teppan Yaki, Four,  
Four combi-vapeur

**Température :** Teppan Yaki 240 °C,

**Pour gratiner :** four avec grill 250 °C

**Four combi-vapeur** 120 °C, Humidité 100 %

**Préparation :** 1 heure, dont 6 minutes pour  
saisir et 1 à 2 minutes pour gratiner

**Recette pour 4 personnes**

### Ingrédients pour le beurre de potiron :

**300 g** de chair de potiron ou de courge

Sel

**200 g** de beurre

**2** jaunes d'œuf

**80 g** de chapelure

**3 – 4** brins de persil plat

Poivre noir

### Ingrédients pour les légumes :

**300 g** de petites pommes de terre à  
chair ferme

**100 g** de poireau

**250 ml** de fond de volaille

**100 ml** de crème fleurette

**50 ml** de vin blanc sec

**2** cuillères à café rases de Maïzena

**100 g** de girolles

**100 g** de champignons de Paris

**30 g** de beurre

Poivre blanc

**2** cuillères à soupe de crème chantilly

### Ingrédients pour la viande :

**4** Tournedos de 150 g

Poivre noir

**4** cuillères à soupe d'huile

**Préparation :** Cuire la chair du potiron dans le four combi-vapeur pendant **30 à 40 minutes**. Enlever les pépins et placer la chair dans un torchon. Bien serrer la chair dans le torchon, puis la passer au tamis fin. Batre le beurre ramolli avec le jaune d'œuf, puis rajouter la chapelure et la chair de potiron. Y ajouter le persil finement haché. Saler et poivrer. Etaler le beurre au potiron sur un film étirable transparent, former un rouleau et fermer sur les côtés comme pour un saucisson. Laisser durcir dans le réfrigérateur.

**Laver les pommes de terre**, les éplucher et les émincer en très fines tranches à l'aide d'un robot ou d'une mandoline. Laver le poireau et le couper en fines rondelles. Faire suer les tranches de pommes de terre dans 20 g de beurre (sans les colorer), ajouter le fond de volaille et laisser cuire ainsi les pommes de terre. Rajouter le poireau, déglacer avec le vin blanc et la crème fleurette et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient cuits « Al dente ». Saler et poivrer. Délayer la Maïzena dans de l'eau froide et lier légèrement les légumes. Nettoyer les girolles et les couper en morceaux. Laver les champignons de Paris et le couper en fines tranches. Faire revenir les champignons pendant **3 minutes** dans le beurre restant, saler et poivrer, et rajouter aux légumes. Réserver au chaud. Préchauffer le Teppan Yaki à **240 °C**. Saler et poivrer les tournedos. Faire chauffer l'huile sur le Teppan Yaki et y saisir le tournedos pendant **3 minutes** de chaque côté. Les emballer dans du papier aluminium et laisser reposer pendant **5 minutes**. Déballer, garnir le tournedos avec une tranche de beurre de potiron (le reste de beurre de potiron sera congelé pour une utilisation ultérieure), et les gratiner sous le grill du four préchauffé pendant **1 minute**. Avant de servir, incorporer la chantilly au mélange champignons - poireau- pommes de terre. Disposer des légumes sur les assiettes préchauffées, puis le tournedos.

**Astuce :** certaines courges peuvent être cuites en entier dans l'eau ou à la vapeur, notamment le Hokkaido. Selon la taille, cuire entre **20 et 50 minutes**, couper en deux et retirer les parties fibreuses et les graines avec une cuillère. Le Hokkaido n'a pas nécessairement besoin d'être épluché.