

# MOMMESSIN

## Salade de chips et grenade au jus de framboise, tournedos de boeuf

Pour 4 personnes

4 pavés de bœuf à tournedos  
1 paquet de chips violettes  
(chez Monoprix )  
1 mélange d'herbes aromatiques et  
de jeunes pousses de salades variées  
1 grenade  
250 g de framboises  
1 oignon rouge  
1 sucre  
10 cl de vin Beaujolais Mommessin  
huile d'olive



recette de Hubert Anceau

- 1 - Éplucher l'oignon rouge et l'émincer  
Ecraser les framboises sur un tamis pour en prélever le jus  
Prélever les grains de la grenade  
Laver et sécher délicatement les herbes et salades
- 2 - Cuire doucement jusqu'à évaporation les oignons avec le vin et le sucre
- 3 - Préparer vos assiettes avec les salades,  
quelques pétales de chips empilés et les grains de grenade
- 4 - Chauffer une poêle, cuire les pavés de bœuf avec un filet d'huile d'olive  
Après la cuisson désirée, les réserver au chaud  
Verser le vinaigre dans la poêle et le faire réduire au  $\frac{3}{4}$   
Verser le jus de framboise, chauffer poivrer et saler  
Ne pas trop cuire la sauce afin de préserver sa belle couleur
- 5 - Saler et poivrer les pavés de boeuf , puis les répartir sur les chips  
Placer un peu d'oignons confits sur le dessus  
Verser un cordon de sauce à la framboise sur le pourtour de l'assiette  
Vous pouvez ajouter aussi quelques tranches très fine de betterave rouge,  
des framboises fraîches et 25 g de beurre à la sauce.