TOURNEDOS ALLA PARIGINA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette spesse di filetto di manzo,
- 1/2 bicchiere di cognac,
- 4 cucchiai di senape dolce,
- 1 noce di burro,
- 1 bicchiere di panna da cucina,
- qualche stelo di erba cipollina,
- 1 rametto di prezzemolo,
- sale e pepe.

Fate sciogliere burro in una padella non troppo grande e fatevi rosolare la carne a fuoco medio 2 minuti per parte; salate e pepate.Intanto in un casseruolino portate a ebollizione il cognac, versatelo sulla carne in cottura e, inclinando la padella verso il fornello, infiammate il liquore (la fiamma si spegnerà da sola dope pochi secondi). Cuocete qualche minuto, in modo che il fondo di cottura si restringa, poi trasferite la carne sui piatti, preferibilmente caldi, e coprite con altri piatti.
Nel casseruolino utilizzato per scaldare cognac stemperate la senape con la panna, salate leggermente e tenete su fuoco moderato finché la panna accenna a bollire.
Suddividetela sui tournedos e servite subito, caldissimo.