**Tournedos avec sauce à la crème au paprika**

**tournedos
champignons bruns
échalotes
ail
poivrons mélangés
purée de tomates
whisky
persil séché
persil frais
crème
huile d'olive
sauce Worcestershire
poivre de cayenne
poudre de paprika
poivre et sel**

**La sauce**. Coupez en brunoise les champignons, les échalotes, les gousses d'ail et les poivrons en trois couleurs. Faites frire ce mélange dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez ensuite la crème et la purée de tomates. Versez un peu de sauce Worcester dessus. Assaisonnez avec le persil séché, le poivre de Cayenne, le paprika, le poivre et le sel. Laissez la sauce s'épaissir. Au dernier moment, vous pouvez ajouter une gorgée de whisky, mais ce n'est pas nécessaire.

Faites frire les tournedos jusqu'à la cuisson désirée. Retirez la viande de la poêle et laissez-la reposer, couverte.

A servir avec la sauce et une préparation de pommes de terre de votre choix, ou comme ici avec une purée de chou blanc et d'oignon. Terminez avec un brin de persil.