**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.