

Tournedos à la russe

Préparation: 35 minutes, cuisson: 1 heure environ.

Pour 4 personnes.

4 tournedos de 150 g chacun; 1 chou vert; 1 oignon; 1 carotte; 2 branches de céleri; 1 poireau; 1 petite boîte de cèpes; 50 g de beurre; 2 dl de bouillon; 1 c à soupe de paprika; 1 c à café de concentré de tomate; 2 dl 1/2 de crème fraîche; sel; poivre.

Pour le moule: 25 g de beurre.

Prévoir aussi 1 feuille de papier d'aluminium.

Eplucher le chou sans abîmer les feuilles; le laver.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole; y jeter les feuilles de chou; les laisser bouillir 1 minute, puis les passer à l'eau froide et les égoutter.

Eplucher les légumes; les laver et les hacher finement; ouvrir la boîte de cèpes; égoutter son contenu et le hacher.

Faire chauffer le four à température élevée.

Faire chauffer 25 g de beurre dans une poêle; dès qu'il est chaud, y faire revenir (doré), rapidement, les tournedos, puis les retirer.

Préparer la sauce : délayer dans une casserole le paprika et le concentré de tomate avec la crème et le bouillon; assaisonner de sel et de poivre; faire bouillir 3 ou 4 minutes.

Beurrer un plat à gratin; recouvrir le fond du plat avec la moitié des feuilles de chou; disposer dessus la moitié des légumes et des cèpes; poser ensuite les tournedos et recouvrir avec le reste des légumes; puis des feuilles de chou.

Verser la sauce dans le plat; recouvrir avec une feuille de papier d'aluminium et mettre au four.

Après 30 minutes de cuisson, réduire la température du four; laisser la cuisson s'achever 30 minutes à four moyen.

Servir dès la sortie du four, dans le plat de cuisson.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.