

## Entrecôte paprika

Pour 4 personnes.

Une entrecôte de 800 g environ, 250 g d'oignons, du beurre, de la farine, du sel, du paprika, du vinaigre.

Saler l'entrecôte et la passer dans la farine, après l'avoir saupoudrée de paprika, sur les deux faces. La faire cuire, dans une poêle contenant du beurre. Après trois minutes de cuisson, y ajouter les oignons coupés en fines rondelles.

L'entrecôte étant cuite, la dresser sur un plat de service chauffé. Ecraser les oignons se trouvant dans la poêle à l'aide d'une fourchette et ajouter un filet de vinaigre et deux c à soupe d'eau chaude. Verser la sauce sur l'entrecôte.

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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.