

## Tournedos à la provençale

Pour 4 personnes.

4 tournedos de 150 g environ, 1/2 tube de beurre d'anchois, 4 filets d'anchois, 4 pincées de poudre de basilic, 2 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Enduire d'huile les tournedos et les saupoudrer de basilic.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y placer les tournedos à feu vif de manière à ce qu'ils soient bien saisis.

Les retourner. Saler et poivrer.

Les dresser sur un plat, les tartiner d'une épaisse couche de beurre d'anchois et poser sur chaque tournedos un filet d'anchois roulé.

Servir avec des pommes frites.

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.