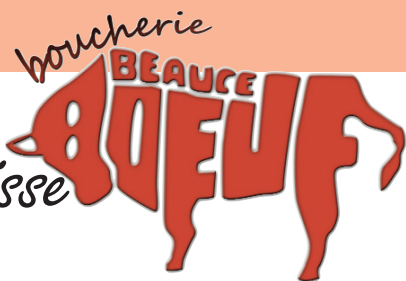


Les bonnes recettes



## Tournedos de boeuf suisse

### Ingrédients

- 4 tournedos de boeuf
- 2 oignons hachés
- 2 branches de céleri en dés
- 3 carottes tranchées en rondelles
- 1 feuille de laurier
- 3/4 tasse de sauce chili
- 1 boîte de 10 onces de bouillon de boeuf
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire

### Préparation

1. Dans une poêle, faire dorer l'oignon.
2. Retirer l'oignon et faire brunir la viande, mettre la viande dans un plat allant au four.
3. Dans un plat mélanger le céleri, carotte, feuille de laurier, sauce chili le bouillon de boeuf, la sauce Worcestershire, les oignons.
4. Verser ce mélange sur la viande, couvrir cuire environ 1h30 à 350 degré F.

toutes ces recettes et encore plus sur

[www.beauceboeuf.com](http://www.beauceboeuf.com)