

Biftack à la suisse

2 lb de Biftack de ronde.

4 à 6 portions.

1 c. à thé de sel - $\frac{1}{8}$ de poivre

2 c. à table de farine

3 c. à table d'huile végétale

4 oignon Tranché

3 tasses de jus de tomate

1 $\frac{1}{2}$ tasse de champignon Tranchés

$\frac{1}{2}$ tasse de céleri Tranché

$\frac{1}{2}$ poivron Vert coupé en lanières

1 c. à thé de sauce Worcestershire

1 c. à thé de sucre

$\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel de céleri

pincé de poivre

Tailler le Biftack en portion. Saler et poivrer et saupoudrer de farine. Dans une poêle chauffer l'huile à feu moyen. Brunir la viande et l'oignon. Ajouter le reste des ingrédients et remuer. ~~Couvrir et cuire à feu lent~~ ~~Brunir la~~ Couvrir et cuire à feu lent ou mettre au four à 160°C (325°F) environ $1\frac{1}{2}$ heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.