

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **TÉTINE A LA MOUTARDE**

Ingrédients : pour 3 personnes

1 tranche de tétine par personne  
beurre  
1 verre de vin blanc (mâconnais ou Brouilly)  
1 cuillère à soupe de moutarde  
10 cl de crème fraîche  
1 échalote  
sel, poivre du moulin

#### **Recette :**

faire revenir les tranches de tétine avec un peu de beurre et l'échalote hachée finement  
faire cuire 3 à 4mn de chaque côté, saler, poivrer.  
Sortir les tranches et déglacer la poêle avec 1 verre de vin blanc, la moutarde et la crème.

Servir la tétine nappée de sa sauce



**Bon Appétit**

Recette : 2012