



ANDOUILLETES LYONNAISE

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 andouillettes **Bobosse**
- 30gr de beurre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre vin rouge
- 1 cuillère d'huile
- 2 gros oignons
- persil plat
- sel et poivre

Recette:

- Piquer les andouillettes avec une fourchette.
- Éplucher et coupée vos oignons en rondelle
- faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les oignons les faire cuire à feu doux 10 minutes laisser blondir les oignons doucement en les remuant sans arrêt.
- Retirer les de la poêle en les gardant au chaud.
- Mettre l'huile dans la poêle faites la chauffer.
- Ajouter les andouillettes les faire dorer pendant 10 minutes environ, en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Ajouter les oignons et faire cuire environ 5 minutes saler et poivrer.
- Puis retirer les andouillettes et oignons de la poêle
- verser le vinaigre dans la poêle et gratter les sucs, augmenter le feu pendant quelques instants
- Dans cette sauce au vinaigre remettre les andouillettes et oignons cuire 5 minutes à feu doux
- mettre une pincée de persil plat
- servir chaud



Bon Appétit