

RECETTE CUISINE des GONES

ANDOUILLETES AU VIN ROUGE

4 Personnes :

Ingrédients :

100 gr de Beurre

4 Oignons

4 verres de Vin Rouge beaujolais

4 Andouillettes

Sel, poivre du moulin

Recette:

Pelez et émincez les oignons.

Faites dorer dans 40g de beurre.

Verser les 4 verres de vins rouge et faites cuire 15 min à feu très doux.

Faire cuire les andouillettes piquées avec une aiguille,
dans le beurre et à feu doux pendant environ 15 minutes.

Retirez les andouillettes de la poêle et mélangez-les aux oignons et le vin.

Assaisonnez.

- **Source produit Tripier**

Bon Appétit

