

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **CŒUR DE VEAU AUX OIGNONS**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches épaisses de cœur de veau
- 3 oignons
- 25 gr de beurre
- Une bonne poignée de persil plat frais
- Sel, poivre

#### **Recette:**

- Dans une poêle, mettre le beurre.
- Faites-y revenir les oignons pelés et émincés.
- Faites-y dorer les morceaux de cœur pendant 4 minutes de chaque côté.
- Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Hachez le persil, ajouté en fin de cuisson aux plats

**Bon Appétit**

