

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

### **SAUCISSON au VIN ROUGE (GNAFRON)**

Ingrédients :

- 1 saucisson lyonnais de 800 gr
- 1 litre vin rouge, 14°
- 2 échalotes
- 100 gr de champignons de paris
- sel, poivre.

**Recette:**

- Faire cuire le saucisson dans le vin rouge entre 25 & 30 minutes.
- Faire un petit roux.
- Mouiller avec le vin de cuisson, ajouter
- les champignons dans la sauce et laisser cuire doucement
- pendant 1/4 d'heure avec le saucisson.
- Accompagner de pommes vapeurs.

**Bon Appétit**