



## **L'ANGUILLE DE GIVORS**

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1 Anguille de 1 kg environ
- 
- 4 carottes
- 3 oignons
- 1 bouquet de persil
- 30 gr de beurre
- 2 verres de vin rouge (Beaujolais ou un Côtes du Rhône)
- 3 cuillerées de farine
- 1 œuf
- farine,
- chapelure,
- sel, poivre du moulin.



### **Recette:**

- Demandez à votre poissonnier de dépouiller et de vider l'anguille.
- Faites revenir avec le beurre les carottes et les oignons coupés avec un bouquet de persil haché.
- Ajoutez la farine et 2 verres de vin.
- Quand le tout a cuit pendant trois quarts d'heure, retirez du feu.
- Passez la sauce et remettez-la sur le feu.
- Coupez l'anguille en tronçons environ 6 cm.
- Mettez les tronçons d'anguilles dans la sauce.
- Avant que les tronçons d'anguilles ne soit complètement cuite, enlevez-les de la sauce et laissez refroidir.
- Roulez les tronçons d'anguilles dans la farine, puis dans l'œuf battu et ensuite dans la chapelure.
- Après remettez-les sur un feu doux.
- Servez chaud
- avec une sauce piquante ou rémoulade au choix.



**Bon Appétit**