

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

### **BŒUF SAUTÉ À LA LYONNAISE**

Ingrédients :

- 500 gr de bœuf restant du pot-au-feu
- 3 oignons
- 60 gr de beurre
- Sel, poivre
- 2 c à soupe de vinaigre vin rouge ou blanc
- 1 c à soupe de persil haché.

**Recette:**

- Prenez le bœuf restant du pot-au-feu.
- Détaillez-le en petites et fines escalopes.
- Émincer les oignons, les faire rissoler doucement à la poêle, dans une autre poêle faire dorer au beurre, si l'on veut, ou de la graisse.
- Le bœuf coupé en tranches.
- Les 2 éléments de ce plat étant rissolés séparément les réunir et les faire sauter ensemble quelques minutes.
- Cuisson 10 mn à 15 mn.
- Salez, poivrez.
- Déglacez la poêle avec 2 cuillères à soupe de vinaigre
- Arrosez le plat de la sauce obtenue.
- Saupoudrez de persil haché.
  
- Servez chaud.

**Bon appétit**