

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

### **CÔTE BEAUJOLAISE DE CHEVAL**

4 personnes :

Ingrédients :

- 4 entrecôtes de cheval
- 50 gr de beurre
- 4 oignons rouges
- 1 verre de beaujolais
- 1 cuillerée à soupe de cassonade (sucre roux)
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- 10 cl de vinaigre de vin
- Sel, poivre

**Recette:**

- Pelez, et émincez les oignons en fines tranches.
- Faites chauffer l'huile dans une cocotte.
- Mettez les oignons à fondre en remuant.
- Ajoutez le bouquet garni.
- Versez le vin rouge, le vinaigre.
- Baissez le feu, laissez cuire 30 minutes doucement à couvert.
- Ajoutez la cassonade. Salez, poivrez. Réservez au chaud.
- Saisissez la côte sur un gril bien chaud.
- Faites cuire 5 à 8 minutes de chaque côté.
- Servez l'entrecôte accompagnée de la compote d'oignons.
- Servir

**Bon Appétit**