

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

### **ESCALOPES A LA LYONNAISE**

Ingrédients :

- 4 belles escalopes
- deux gros oignons
- 1 cuiller à soupe de vinaigre
- 60 gr de beurre
- 1 cuiller de persil plat haché
- sel et poivre du moulin

**Recette:**

- Faites revenir, dans une poêle 30 gr de beurre, mettre quatre belles escalopes.
- Dorez-les des deux côtés saler, poivrer et ajoutez deux gros oignons hachés finement que vous aurez cuits au préalable dans 30 gr de beurre chaud.
- Laissez cuire avec couvercle quelques minutes.
- Rangez les escalopes sur le plat et arrosez les oignons avec une cuillerée à soupe de vinaigre, et une bonne cuillerée de persil plat haché.
- Versez cette préparation sur la viande.
- Servir bien chaud.

**Bon Appétit**