

RECETTE CUISINE des GONES

"LA GRILLADE DES MARINIERS DU RHÔNE" OU LA "GIVORDINE":

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 kg de faux-filet,
- 3 gousses d'ail,
- 6 oignons,
- 30 gr de beurre,
- 1 bouteille de vin rouge,
- Huile,
- vinaigre,
- Bouquet garni,
- Sel et poivre.

Recette:

- Mettez le morceau de viande dans un plat creux, ajoutez les gousses d'ail pelées et écrasées, 10 cl d'huile et 2 cuillères à soupe de vinaigre, du sel et du poivre.
- Laissez mariner la viande 24 heures en la retournant régulièrement.
- Pelez et émincez les oignons.
- Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites-y cuire les oignons doucement en les laissant colorer.
- Égouttez le morceau de viande et épongez-le.
- Ajoutez-le dans la cocotte et faites-le colorer en le retournant sur toutes les faces.
- Versez le vin rouge dans la cocotte, salez et poivrez, ajoutez le bouquet garni et couvrez.
- Laissez mijoter tout doucement pendant 3 heures jusqu' à ce que le liquide ait presque entièrement disparu.
- Retirez la viande de la cocotte et découpez-la en tranches fines.
- Cette viande, qui a absorbé tout le vin, fond pratiquement dans la bouche.

(Il s'agit en l'occurrence des mariniers du Rhône auxquels on attribue cette recette qui consiste à faire longuement mijoter la viande au vin rouge.
Les entrepôts sur les quais derrière Perrache étaient desservis par d'anciennes péniches joliment décorées de linge séchant.)

Source : <http://o.maley.free.fr/>

Recette : 2011

Bon Appétit

