

## *RECETTE CUISINE des GONES*

### **COQUELETS AU VINAIGRE**

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 coquelets
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 20 cl de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 2 pincées de sucre
- 1 belle gousse d'ail
- 30 gr de beurre
- Quelques feuilles d'estragon
- Sel, poivre

Recette:

- Dans une sauteuse, faites revenir les coquelets à l'huile chaude avec le sucre et l'ail écrasé.
- Dans un bol, mélangez au fouet la moutarde, le vinaigre, le concentré de tomate, le vin blanc, le sel et le poivre.
- Versez sur les coquelets dorés, couvrez et faites mijoter 40 mn.
- Disposez les coquelets découpés sur le plat de service, tenez au chaud.
- Faites réduire la sauce de moitié, ajoutez le beurre en parcelles en fouettant vivement, terminez par quelques feuilles d'estragon ciselé.
- Versez la sauce sur les coquelets.
- La qualité de la sauce dépend de celle des ingrédients.
- De très bonne qualité du vin blanc et du vinaigre.

**Bon Appétit**

