

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **SOT-L'Y-LAISSE A LA CRÈME**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 600 gr de sot-l'y-laisse (petits morceaux) de poulet ou de dinde
- 2 échalotes (ou plus selon votre goût)
- Environ 75cl de vin blanc (pour couvrir la viande)
- 3 cuillers de crème fraîche
- Farine de maïs
- Sel et poivre

#### **Recette:**

- Rouler les morceaux de sot-l'y-laisse dans la farine.
- Ajouter les sot-l'y-laisse et les faire dorer sur toutes leurs faces
- (Faites-le en plusieurs fois si votre sauteuse, n'est pas assez large).
- Hachez les échalotes et incorporez-les dans la sauteuse.
- Saler et poivrer, puis couvrir avec le vin blanc.
- Laisser cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse.
- Ajouter la crème et laisser cuire encore quelques minutes

*(Plus longue est la cuisson, meilleur est le plat).*

**Bon Appétit**

