

RECETTE CUISINE des GONES

SOT-L'Y-LAISSE A LA CRÈME

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 600 gr de sot-l'y-laisse (petits morceaux) de poulet ou de dinde
- 2 échalotes (ou plus selon votre goût)
- Environ 1 bouteille de vin blanc (pour couvrir la viande)
- 3 cuillers de crème fraîche
- Farine de maïs
- 1 cuillers d'huile
- Sel et poivre

Recette:

- Rouler les morceaux de sot-l'y-laisse dans la farine bien les secouer.
- Ajouter l'huile et 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

