

RECETTE CUISINE des GONES

DIOTS AU VIN BLANC

Ingrédients par 4 personnes:

- 8 diots
- 1/2 litre de vin blanc
- 1 gros oignon
- 2 échalotes
- Farine
- Sel, poivre, bouquet garni

Recette:

- Faire revenir les diots avec un peu de beurre au fond d'une sauteuse, réservez les diots une fois qu'ils sont dorés.
- Faire revenir les oignons et les échalotes hachés menu dans la graisse des diots, saupoudrer un peu de farine pour épaissir et verser peu à peu le vin blanc en remuant avec une spatule en bois.
- Rajouter les diots et laisser cuire 1/2 heure à feu doux, les diots seront ainsi cuits à la vapeur du vin.
- Rajouter un peu d'eau si c'est trop épais.

Servir avec des pommes de terre vapeur

Bon Appétit

