

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE LYONNAISE

Ingrédients :

- 2 Oignons
- 30 gr de beurre
- 10 dl de vinaigre
- 1 verre de vin blanc
- 1 tablette de bouillon de bœuf
- 1 cuillère. à soupe concentré de tomate
- sel, poivre

Recette:

- Éplucher et couper finement les oignons.
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux et faites cuire doucement les oignons en remuant pendant huit minutes sans qu'ils se colorent.
- Ajoutez le vinaigre et le vin blanc, et laissez réduire la cuisson jusqu'à ce que tout le liquide ait presque disparu.
- Verser alors la tablette de bouillon, et le concentré de tomate laissez mijoter encore 10 mn.
- Salez, poivrez, passez la sauce ou servez-la telle quelle
- Avec des pâtes, une viande.