

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **SAUCE VIN ROUGE**

Ingrédients :

- 2 oignons
- 1 carotte
- 25 gr de beurre
- 40 cl de vin rouge Morgon
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de fond de volaille

**Recette:**

- Faites suer l'oignon et la carotte préalablement émincés dans 25 gr de beurre.
- Faites colorer et mouillez avec le vin.
- Ajoutez le bouquet garni et l'ail écrasé.
- Laissez réduire de moitié pendant 15 minutes à feu moyen.
- Saler et poivrer.
- Ajoutez le fond de volaille et passez au chinois.
- Montez la sauce en fouettant et laissez au chaud.