

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE VIGNERONNE

Ingrédients :

- 25 gr de beurre
- 2 sucres
- 2 échalotes
- 20 gr de farine
- 40cl de vin rouge Morgon
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- sel, poivre du moulin

Recette:

- Éplucher et couper finement les échalotes.
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux et faites cuire doucement les échalotes en remuant pendant quelques minutes sans qu'ils se colorent.
- Dans la casserole, ajouter la farine, mélanger pour bien lier, puis ajouter le vin et le vinaigre.
- Portez à ébullition pendant 15 min.
- jusqu'à ce qu'elle s'épaississe, goûter.
- Rectifier éventuellement l'assaisonnement.
- Cette sauce peut être utilisée pour les viandes de bœuf, les poissons gras, les œufs.