

2 pers.

Andouillettes

Délicieux

1 très gros oignon
1 décil vin blanc
4 andouillettes
s.c. à s. vinaigre de vin
Persil hâché -

Émincer finement les oignons. Les cuire très doucement dans huile d'olive et beurre mélangés sans coloration. Ajouter le vin blanc, mijoter - sel, poivre - Piquer les andouillettes, les faire rissoler à la poêle sur feu doux. Les dorer - égoutter les andouillettes. Les mettre sur les oignons. Mijoter le tout à très petit feu - Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Rétirer les andouillettes sur un plat chaud. Verser une c. à s. de vinaigre de vin sur la sauce. Faire bouillir quelques instants, jeter sur les andouillettes. Persil hâché dessus.