

050 - DIOTS AU VIN BLANC CUITS AUX SARMENTS DE VIGNE

6 personnes

6 saucisses,
60 g de beurre,
1 oignon finement haché,
25 g de farine,
1 dl de vin blanc,
sel, poivre

Griller les saucisses sur un feu réalisé avec des sarments de vigne afin que les saucisses s'imprègnent de leur odeur particulière. Dans la graisse de cuisson, faire dorer un oignon. Ajouter la farine en pluie. Mouiller avec le vin blanc. Assaisonner. Laisser cuire 30 minutes. Verser sur les diots réservés au chaud.

