

Echalions rôtis au vin rouge

DÉLICIEUX

En accompagnement

Humm !

Végétarien

EXQUIS



Echalions rôtis
au vin rouge

Epluchez les échalions et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Dans une poêle, faites dorer du beurre et faites revenir les moitiés d'échalions sur la tranche.

Ajoutez le sel et le poivre, et déglacez la poêle avec le vin rouge.

Flambez le tout, et ajoutez le sucre. Passez le tout au four à 150°C pendant 45 minutes.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

4 échalion

6 verres de
vin rouge

2 cas de sucre

Beurre

Sel

Poivre

