

Les DIOTS de La Villette

Recette mythique de notre chef cuisto Marco

Ingrédients :

- 10 diots (environ 130g) d'un bon boucher artisanal de préférence
- 3oignons
- 1L de vin rouge ordinaire
- 3 gousses d'ail
- 1L de jus de veau lié
- herbes de provence



Progression :

- Cuire les diots à la vapeur ou dans de l'eau départ eau froide pendant 20 min dans l'eau devenue frémissante.
- Faire revenir dans une casserole les oignons ciselés ainsi que l'ail haché sans coloration.
- Ajouter 2 cuillères à soupe de farine, cuir doucement 15 min en remuant souvent.
- Mouiller au vin rouge et laisser réduire de moitié puis ajouter le jus de veau lié et les herbes de provence.
- Cuire environ 15 min.
- Ajouter les diots dans la sauce et laisser mijoter le tout à feu très doux pendant environ 10 min.
- Rectifier l'assaisonnement.

Voilà, c'est prêt !

Bonne
dégustation

IN DIOT WE TRUST