



## Salmis de vanneaux



Préparation: 15 minutes  
cuisson : 1h30

### Ingrédients pour six personnes :

- 4 beaux vanneaux
- 6 échalotes hachées
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 2 dl de vin rouge
- huile d'olive
- beurre
- sel
- poivre au moulin
- 6 bardes de lard
- Vin blanc sec

### Préparation :

Pelez les vanneaux, coupez-les en quatre. Faites dorer du beurre dans une grande casserole, placez-y les quartiers de vanneaux, singez, laissez brunir en remuant.

Ajoutez les échalotes, l'oignon, le bouquet garni, puis mouillez à hauteur avec le vin blanc et un petit verre d'eau chaude.

Couvrez et laissez mijoter une heure et demie à feu doux en remuant de temps en temps. En fin de cuisson, ajoutez deux cuillères à soupe d'huile d'olive.

Servez sur des croûtons habillés avec les bardes de lard, puis nappez de sauce.