



Vanneaux au Cognac et aux raisins marinés



cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

☞ Marinade à préparer la veille

- 4 vanneaux
- 3 oignons
- Cognac
- Porto
- Farine
- 200 g de raisins secs
- 8 abricots secs
- thym
- laurier sauce
- sel
- poivre

Préparation, la veille:

Mettez à macérer les raisins secs dans du Cognac la veille au soir.

Le jour même :

Plumez et videz les vanneaux. Retirez la peau pour atténuer l'amertume.

Faites revenir les oignons hachés dans une sauteuse pour les faire dorer, environ 3 minutes. Réservez.

Faites dorer les vanneaux sur toutes les faces, arrosez-les de Cognac, et flambez-les aussitôt.

Ajoutez les oignons , un verre de porto, et un peu de farine pour épaissir la sauce.

Ajoutez les raisins secs, les abricots secs coupés en deux, un bouquet de thym et de laurier, salez et poivrez.

Laissez cuire à feu doux et couvert pendant 40 minutes.

Vous pouvez accompagner les vanneaux de pommes de terre sautées ou d'une julienne de légumes nappés avec la sauce au moment de servir

Suggestion de vin : Cahors