

GRATIN DE POT AU FEU A LA LYONNAISE

Ingrédients :

- 1 reste de pot au feu cuit
- 150 g de tomates pelées
- 40 g de beurre doux
- 200 g d'oignons émincés
- 2 cuil. A café d'ail haché
- 30 g de persil haché
- 8 cl de vinaigre de vin
- 4 cuil ; d'huile
- sel, poivre
- 75 cl de bouillon de pot au feu ou eau
- 3 cuil. De chapelure
- 1 cuil. De farine

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 1 h00

Emincer les morceaux de pot-au-feu et les déposer dans le fond d'un plat à gratin frotté à l'ail et beurré. Faire fondre au beurre sans les colorer les oignons émincés, déglacer au vinaigre et réduire jusqu'à évaporation complète. Ajouter la farine puis les tomates, l'ail et le persil haché.

Mouiller avec le bouillon de pot au feu que l'on aura fait bouillir auparavant.

Cuire doucement 20 mn. Verser cette sauce sur l'émincé de bœuf. Saupoudrer de chapelure pour que le liquide soit en partie absorbé. Passer au four préchauffé Th 6 / 7 pendant 40 mn.

Servir accompagné de quelques pommes de terre sautées.