



Porc

Diots au vin blanc



35 min 10 min 25 min 0 820

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les diots au vin blanc

8 saucisse(s) fumée(s)
160 g **Echalote(s)**
60 cl **Vin blanc**
25 g **Farine**
25 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des diots au vin blanc

- 1 Eplucher et émincer les échalotes à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Verser un peu d'huile dans la sauteuse, faire rôtir les diots jusqu'à bonne coloration.
- 3 Réaliser un roux : dans une casserole faire fondre le beurre puis ajouter la farine en mélangeant au fouet. Cuire sur feu doux pendant quelques minutes.
- 4 Ajouter les échalotes dans la sauteuse, les faire dorer pendant 3 minutes.
- 5 Verser le vin blanc dans la sauteuse et poursuivre la cuisson sur feu doux. Assaisonner de sel et de poivre.
- 6 Ajouter le roux et mélanger pendant quelques minutes afin d'obtenir une sauce sirupeuse.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir les diots dans un plat de service chaud, nappés de sauce au vin blanc et aux échalotes.