



Marque
Savoie

Diots *au* Gamay de Savoie

45 min

4 pers.

- 6 diots
- 30 cl de Gamay de Savoie
- 3 oignons
- Bouillon
- Sel • Poivre • Bouquet garni

- 🍷 Coupez les diots en 5/6 tronçons.
- 🍷 Faites dorer les oignons émincés dans un peu d'huile, sans brunir, ajoutez les diots et faites revenir le tout.
- 🍷 Éliminez un peu de graisse. Arrosez de vin et d'un peu de bouillon, ajoutez poivre et bouquet garni.
- 🍷 Laissez cuire à feu doux 45 min.
- 🍷 Salez si besoin, épaissez la sauce selon les goûts de chacun.