

Diots au vin blanc

Pour 4 personnes

8 diots

750 ml de vin blanc de Savoie

2 oignons

2 cuillères à soupe de farine

Du beurre

Faites fondre le beurre dans une cocotte et laissez-y dorer les diots sur toutes les faces.

Retirez-les diots de la cocotte et réservez-les.

Émincez les oignons et faites-les colorés dans la cocotte à la place des diot. Ajoutez la farine, mélangez puis versez le vin blanc.

Remettez les diots dans la cocotte et faites cuire à feu moyen et à couvert pendant environ 45 minutes.