

Sanguins à l'huile (façon Thierry)

Nettoyer soigneusement les sanguins.

Mettre de l'huile dans une cocotte. Allumer le feu.

Découper les champignons dans la cocotte en morceaux moyens.

Rajouter un oignon coup en rondelles, et de l'ail pressé et des herbes de Provence.

Verser du vin blanc et du vinaigre blanc (ou de cidre).

Mettre du sel, des grains de poivre.

Faire cuire 1/2 heure ou 3/4 d'heure.

Avec une écumoire, prendre les sanguins et les mettre dans un bocal (ou un pot de confiture bien lavé) .

Rajouter un peu de vinaigre balsamique, et couvrir d'huile.

Fermer le bocal ou le pot.

Les stériliser dans une cocotte minute 1/4 d'heure.