

## Gras-double à la lyonnaise

Pour 4-6 personnes.

800 g de gras-double, 3 c à soupe d'huile, 2 gros oignons, 50 g de beurre, 1 c à soupe de persil haché, 2 gousses d'ail, sel, poivre, 1 dl1/2 de vin blanc sec.

Couper le gras-double en lanières, les mettre dans une grande casserole, recouvrir juste d'eau et faire cuire 2 h 15 (45 mn en autocuiseur).

L'égoutter. Le faire rissoler dans l'huile chaude. Retirer le jus e cuisson du gras-double, ajouter les oignons, revenus au beurre, sel, poivre persil et ail pilé, arroser du vin blanc. Laisser mijoter 5 mn dans la poêle, puis faire gratiner au four moyen 30 mn.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.