

Sauce lyonnaise: hacher finement de l'oignon. En étuver trois cuillères à soupe avec une cuillère à soupe de beurre. Une fois bien fondu, ajouter 3 dl de

vinaigre et 3 dl de vin blanc. Réduire presque à sec. Mouiller avec 2 dl de bouillon. Porter à ébullition pendant 3 ou 4 minutes. Passer au chinois et ajouter 1 cuillère à soupe de purée de tomate. Pour simplifier, on peut saupoudrer les oignons étuvés d'une cuillère à soupe de farine et déglacer avec un verre de vinaigre et un verre de vin blanc avant de réduire de moitié. Ajouter ensuite du bouillon.