

## ***Andouillettes Aux Tomates Et Aux Oignons***



Nombre de personnes : 3

### **Ingrédients**

3 andouillettes - 2 oignons - 5 tomates - 75 ml vin blanc de cuisine - Sel, poivre - un peu d'huile

### **Préparation**

Couper les andouillettes en rondelles assez larges pas fines

Les faire cuire dans une poêle. Elles doivent griller un peu (~ 2 min de chaque côté).

Verser le vin blanc, laisser évaporer un peu. Mettre en attente.

Laver, éplucher, épépiner les tomates et les couper en gros morceaux.

Peler et émincer les oignons.

Dans une poêle, mettez un peu d'huile, faire revenir les oignons et ajouter les tomates. Cuire pendant 5 min.

Ajouter les morceaux d'andouillette et laisser cuire pendant 10 min. Mélanger, saler, poivrer.