

## *Sauce Aux Oignons*



Nombre de personnes : 3

### Ingrédients

2 Cuill à soupe de beurre - 5 oignons coupés en morceaux - 1 Cuill à soupe de sucre en poudre - 1 dl de vin blanc - 2 dl de bouillon de légumes - 2 brins de thym - ½ Cuill à soupe de Maïzena - sel, poivre, selon le goût.

### Préparation

Faire fondre un peu de beurre dans une poêle. Baisser le feu, ajouter les oignons et laisser cuire env. 10 min. Ajouter le sucre et poursuivre brièvement la cuisson. Mouiller avec le vin et laisser réduire env. 1 min. Ajouter le bouillon et le thym, porter à ébullition. Ajouter la maïzena tout en remuant, laisser mijoter env. 2 min. puis assaisonner.

A servir par exemple avec du boudin grillé au four