



ANGUILLE A LA MELUNAISE

- Une anguille
- Du vin blanc, huile pour marinade
- des oignons
- un bouquet garni
- de l'ail
- un peu de farine
- du beurre
- un concombre

La veille faites mariner l'anguille dans le vin blanc et l'huile aromatisés avec le bouquet garni et les gousses d'ail.

Le lendemain, séchez l'anguille avec du papier ou un torchon, roulez-la dans la farine puis faites-la braiser.

Recouvrez-la de tranches de concombre et servez, à part une sauce Robert;

Sauce Robert : hachez un oignon, faites-le blondir dans du beurre après l'avoir saupoudré de farine, ajoutez du vin blanc et éventuellement de la moutarde blanche.