

Sauce à la figeacoise



Recette de [Nanou63 qui nous dit](#) :

« je propose une petite sauce pour accompagner des confits qui est une pure merveille ».

Ingrédients (pour 2 pers)

2 oignons moyens

50 g de beurre

2 jaunes d'oeufs

2 c à s de crème fraîche

2 c à s de vinaigre blanc

sel, poivre

Préparation :

- Faire revenir les oignons tres finement hachés avec le beurre.
- Quand ils sont translucides, ajouter 1 c à s d'eau et 1 c à s de vinaigre.
- Cuire environ 5 min.
- Dans un bol, mélanger les jaunes avec la crème et le reste de vinaigre.
- Incorporer le mélange hors du feu à la casserole.
- Remettre sur le feu en remuant constamment.
- Quand le mélange est chaud, servir sur les confits croustillants.

Il faut aimer le côté acidulé de cette sauce.