

# Bon et vraiment pas cher !

Petite recette super simple pour poêlés les gésiers frais.

- Dans une cocotte ajouter autant d'oignons émincés qu'il y a de gesiers  
- Ajouter quelques grains de poivre entier une a deux feuilles de laurier mouillé a hauteur et laisser cuire assez longtemps (1h30 a 2h)

- Ajouter quelques pommes de terre 20 minutes avant la fin de la cuisson. - Accompagner d'un Chinon de 3 ou 4 ans

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Archives le mercredi 25 février 2004**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/4184-bon-vraiment-pas-cher.html>