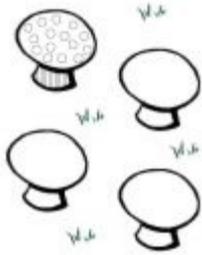


SANGUINS A L'HUILE



Nettoyer les sanguins et les couper en morceaux.

Dans une sauteuse, mettre $\frac{1}{2}$ verre d'eau et y jeter les champignons avec un petit peu de sel fin.

Remuer, laisser rendre l'eau et au bout de 5 minutes égoutter les champignons.

Ensuite, dans une casserole, mettre les champignons et faire un mélange d'huile de tournesol et de vinaigre rouge. Le mélange doit recouvrir les champignons d'environ 2 cm.

Pour le mélange il faut $\frac{3}{4}$ d'huile et $\frac{1}{4}$ de vinaigre.

Assaisonner avec de l'ail en poudre, du thym, sel et poivre.

Porter à ébullition et ensuite baisser le feu et laisser cuire pendant 20 mn (Ne pas couvrir).

Tout de suite, mettre dans des bocaux, bien fermer et laisser reposer pendant quelques heures.