

# Diots à la moutarde et au miel

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 20 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 diots de Savoie fumés
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 3 cuil à soupe de moutarde
- 4 cuil à soupe de miel liquide
  - 30 cl de lait
- 2 cuil à soupe de farine

## Préparation :

Couper finement l'oignon.

Verser le lait dans un bol et y incorporer la moutarde et le miel.

Mélanger jusqu'à dissolution du miel puis ajouter la farine.

Faire revenir les diots à feu vifs. Dès que ceux-ci ont rejeté un peu de graisse, ajouter les oignons et les faire revenir 2 min.

Ajouter 25 cl d'eau et laisser mijoter à feu moyen jusqu'à évaporation de l'eau.

Verser alors le contenu du mélange au lait et laisser cuire pendant 5 min à feu doux en remuant de temps en temps.

Si le mélange est trop épais, il est possible de le diluer avec un peu d'eau.

Servir avec une bonne purée maison

*Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**