

Jésus de morteau à la vigneronne

Faire un court-bouillon avec 20 dl de vin blanc d'Arbois pour 2 litres d'eau, oignons cloutés, bouquet garni, sel, poivre et une poignée de sarments de vigne qui doivent dépasser le liquide.

Faire cuire une heure.

Poser alors un ou deux jésus sur les sarments, après les avoir piqués à la fourchette, et les cuire à la vapeur.

Servir avec du beurre frais et des pommes de terre cuites à l'eau.

JP Mutin

lien permanent vers la recette : [Jésus de morteau à la vigneronne](#)