

RECETTE DE CUISINE DES GONES

SABODET A LA BEAUJOLAISE



Le Sabodet est une spécialité de la région Beaujolaise, un saucisson à cuire garni de couennes. C'est un saucisson rustique à saveur forte très apprécié des gourmets.

Ingédients : Pour 4 Personne(s)

1 Sabodet de 800 grammes à 1 kg,
1 bouteille de beaujolais, du Reginié de préférence,
3 pommes de terre,
2 échalotes grises,
Sel fin de cuisine,
Poivre noir en grains du moulin.

Préparation:

Fariner le Sabodet.

Le saisir dans une cocotte avec 1 cuillère à soupe d'huile et une grosse noix de beurre.

Faire suer 2 échalotes hachées.

Ajouter un blanc de poireau émincé, le faire blondir.

Ajouter 2 cuillerées à soupe de farine tamisée.

Faire colorer.

Éplucher 3 pommes de terre.

Les couper en lamelles fines.

Ne pas laver les pommes de terre, les mettre dans la cocotte.

Les saler et les poivrer.

Bien mélanger.

Ajouter 1/4 litre de beaujolais.

Préchauffer le four à 220° ou th 7.

Mettre le Sabodet dans la cocotte.

Couvrir la cocotte.

Le mettre dans le four 1 heure à 220°C ou th 7.

source: : Pierre Marchesseau. site <https://www.recettes-et-terroirs.com>

Bon Appétit