

RECETTE CUISINE des GONES

SABODET à la LYONNAISE

Ingrédients :

- 1 sabodet
- 6 pommes de terre
- sel, poivre

Recette:

- le cuire tout simplement comme un cervelas c'est à dire le piquer 2 à 3 fois avec une épingle
- le plonger dans l'eau tiède et maintenir à frémissement pendant 1 heure puis le laisser dans le bouillon rendu jusqu'au moment de le servir,
- on le coupe en tranches épaisses pour mieux apprécier le goût on le sert bien chaud
- accompagné de pommes vapeur et de beurre frais, la manière préférée des lyonnais

Origine:

- Le Sabodet est un genre de saucisson créé par un maître charcutier de Saint Jean d'Ardières
- Sabodet : spécialité locale
- - Saucisson à cuire
- composé uniquement des différentes parties de la tête du porc hachée, donc le goût est très particulier et un peu fort,
- il s'agit d'une spécialité beaujolaise

Bon appétit