

RECETTE CUISINE des GONES

SABODET à la VIGNERONNE

Ingrédients :

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

Recette:

- Faire cuire un sabodet préalablement piqué 2 ou 3 fois avec une épingle dans une casserole,
- remplie avec la bouteille de beaujolais, pendant 60 mn environ.
- Pendant ce temps, faites cuire à l'eau salée des pommes de terre non épluchées.
- Egouttez et tenez-les au chaud.
- Servir chaud le saucisson et les pommes de terre en rondelles.

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