

## *RECETTE CUISINE des GONES*

### **SABODET BOBOSSE ET POMMES BOULANGÈRES AU BEAUJOLAIS**

**Ingrédients :** pour 4 personnes,

1 sabodet d'1 kg minimum,  
1 bouteille de Beaujolais,  
2 litres d'eau,  
1 oignon,  
1 grosse carotte,  
2 échalotes,  
1 clou de girofle, baies de genièvre,  
1 bouquet garni,

**Pour les pommes boulangères :**

1 kg de pomme de terre à chair jaune,  
1 gros oignon,  
¼ de bouteille de Beaujolais,  
1 noix de beurre,  
Sel, Poivre du moulin.

#### **Recette:**

Dans un grand faitout, faites un bouillon légèrement poivré mais surtout pas salé avec tous les ingrédients.

Piquez le sabodet et faites le cuire dans ce bouillon, à feu très doux, pendant 2 heures 30 ou 3 heures selon le poids.

Faites une sauce "marchand de vin" que l'on finira avec la cuisson du sabodet et un peu de beurre manié

Pour les pommes boulangères au Beaujolais : Coupez l'oignon en fines lamelles, Faites-les blanchir dans le beurre.

Coupez les pommes de terre épluchées et essuyées en rondelles d'1/2cm, placez-les sur les oignons, versez le vin et la cuisson du sabodet avec une branche de thym.

Mettez au four pendant 35 minutes minimum.

Découpez le sabodet en tranche épaisse et les déposer sur les pommes de terre.

**Bon Appétit**

Recette : 2012

