

RECETTE DE CUISINE DES GONES

SABODET AU BEAUJOLAIS



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingédients: pour 4 Personnes

1 sabodet de 800 g
(saucisson lyonnais préparé à base de tête et couenne de porc)
100 g d'échalotes
300 g de petits oignons blancs
200 g de champignons de Paris
1 bouquet garni
1 c. à café de sucre en poudre
1 bouteille de beaujolais
80 g de beurre
Sel, poivre

Recette :

Dans une casserole pouvant accueillir le sabodet,
faites revenir les échalotes hachées dans 40 g de beurre,
sans les faire dorer. Versez le vin et laissez cuire pendant 15 min.

Piquez le sabodet légèrement et plongez-le dans le vin.
Ajoutez le bouquet garni et faites cuire à petits frémissements pendant 25 min.

Retournez le sabodet à mi-cuisson.

Faites cuire les petits oignons lavés et épluchés dans une noix de beurre,
dans une casserole couverte avec 1 c. à café de sucre en poudre et 1/2 verre d'eau,
jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.

Blanchissez rapidement les champignons dans de l'eau salée.

Faites-les ensuite revenir au beurre dans une casserole

Retirez le sabodet de la casserole et poursuivez
la cuisson jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié.

Coupez le sabodet en tranches et dressez-les sur un plat avec des pommes de terre vapeur.

Ajoutez les champignons, les oignons et le fond de cuisson.

Bon Appétit