

RECETTE CUISINE des GONES



SAUCISSON LYONNAIS AU BEAUJOLAIS DE JEAN-PAUL LACOMBE

Ingrédient : Pour 6 personnes :

1 saucisson Lyonnais
1 bouteille de Beaujolais
1 oignon
1 clou de girofle
1 gousse d'ail
2 carottes
1 bouquet de persil plat
300g de lentilles vertes du Puy
1 l de bouillon de volaille
1 bouquet garni
100 g de lard demi-sel
1 brin de thym
1 feuille de laurier
100 g de beurre
sel, poivre

Préparation :

- La veille, faites mariner le saucisson : piquez le saucisson lyonnais puis allongez le dans une cocotte et mouillez-le de Beaujolais. Couvrez et rangez votre marmite dans le frigo pendant 24 h.
- Le lendemain pelez l'oignon et piquez le d'un clou de girofle. Pelez la gousse d'ail, fendez-la en 2 et dégermez-la. Épluchez les carottes, coupez-les en rondelles et ciselez le bouquet de persil.
- Mettez les lentilles dans une casserole, recouvrez-les de 1 litre d'eau froide, portez à peine à frémissement pour les blanchir et égouttez-les dans une passoire.
- Remettez ensuite les lentilles bien égouttées dans une casserole, mouillez-les avec le bouillon de volaille, ajoutez l'oignon piqué d'un clou de girofle, la gousse d'ail, les carottes, le bouquet garni et le morceau de lard. Laissez cuire à frémissement 30 minutes.
- Le saucisson ayant mariné au moins 12 heures, ajoutez dans la cocotte le brin de thym frais, la feuille de laurier et portez à peine à frémissement. Couvrez et laissez cuire 20 minutes.

- Retirez le saucisson de la cocotte,
et déposez le dans un plat recouvert d'une feuille d'aluminium pour le maintenir au chaud.
 - Faites réduire d'un bon 2/3 le Beaujolais qui a servi à la cuisson du saucisson
pour qu'il ne reste que 15 à 20 cl de vin.
 - Les lentilles sont cuites, égouttez-les dans une passoire
placée dans un saladier afin de récupérer le jus de cuisson.
 - Conservez alors le morceau de lard mais pas la garniture aromatique.
 - Versez le Beaujolais réduit dans le bol d'un mixeur, ajoutez 8 cuillères à soupe de lentilles,
15 à 20 cl de jus de cuisson des lentilles et mixez sans excès pour éviter que le vin blanchisse.
 - Ajoutez le beurre bien froid coupé en petits morceaux, mixez rapidement, salez, poivrez
et mixez à nouveau.
- Mettre les lentilles égouttées dans une casserole, les remettre au chaud,
verser dessus la sauce au Beaujolais, mélanger à l'aide d'une spatule,
laisser chauffer sans atteindre l'ébullition, ajouter 2 bonnes cuillères à soupe de persil plat
concassé, mélanger.
- Couper le morceau de lard en deux, et le saucisson en tranche, en biseau.
Disposer les 2 morceaux de lard au centre de la cocotte sur les lentilles,
parsemer le tout d'une autre cuillère à soupe de persil plat concassé,
et dresser harmonieusement les tranches de saucisson en couronne.
Servir sans attendre.



Bon Appétit