

**RECETTE CUISINE des GONES**

**SABODET A LA BEAUJOLAISE FAÇON HUGON**



Ingrédients: pour (6) personnes

1 Sabodet de 1 kg,  
100 g d'échalotes,  
1 litre de Beaujolais,  
250 g. de Champignons,  
bouquet garni, sel, poivre,  
beurre

**Recette inspirée façon Hugon**



Faire revenir dans une cocotte les échalotes hachées dans du beurre sans les faire dorer.  
Verser le Beaujolais et faites cuire 10 min.  
Piquer le sabodet et le plonger dans le vin.  
Ajouter le bouquet garni et faites cuire à petits frémissements pendant 60 min.  
Blanchir les champignons et les faire revenir au beurre.  
Retirer le sabodet sur un plat de service et continuer la cuisson pour réduire le jus de moitié.  
Lier la sauce avec du fond brun ou à défaut du beurre manié  
Ajouter les champignons puis arroser le sabodet avec l'ensemble  
Laisser mijoter encore une minute et servir.

**Bon Appétit**

