

RECETTES DES MÈRES ET CHEFS DES BOUCHONS LYONNAIS.



SAUCISSON A CUIRE AU BEAUJOLAIS . FAÇON HUGON

Préparation : 15 mn Cuisson : 1 h00

Ingrédients (pour 5-6 personnes) :

- 1 saucisson à cuire de 800 g
- 100 g d'échalotes
- 300 g de petits oignons blancs
- 200 g de champignons de Paris
- 1 bouteille de Beaujolais Morgon du Père Hugon
- 1 bouquet garni
- 15 pommes de terre prendre sur votre marché des Mona Lisa (selon grosseur)
- beurre
- sel, poivre
- ½ verre d'eau

Préparation :

Émincer les échalotes.

Les faire revenir sans les laisser colorer, dans 40 g de beurre,
Ajouter une bouteille de Beaujolais, sel, poivre.

Laisser évaporer pendant 15 mn.

Piquer le saucisson de toute part, le mettre dans le vin,
avec le bouquet garni,
couvrir à moitié et laisser cuire à petit frémissement 25 mn.

Retourner le saucisson à mi-cuisson

Pendant ce temps émincer et blanchir rapidement,
500 g de champignons de Paris à l'eau salée et les faire revenir au beurre.

Éplucher un sachet d'oignons grelots,

les mettre dans une casserole avec un peu de beurre,
1/2 verre d'eau et une cuillère à soupe de sucre.

Faire cuire avec un couvercle jusqu'à ce que les petits oignons caramélisent un peu.

Retirer le saucisson et laisser évaporer la sauce au vin afin qu'elle réduise un peu.

Éplucher le saucisson pour lui retirer la peau.

Le découper en tranches sur un plat de service chaud.

Ajouter sur le saucisson, la sauce au vin, les champignons et les oignons.

Servir avec des pommes de terre cuites à la vapeur.