

RECETTE CUISINE des GONES

POÊLÉ DE SOT-L'Y-LAISSE AU BEAUJOLAIS ET A LA CRÈME

Ingrédients : Pour 4 à 6 personnes

600 gr de sot-l'y-laisse
150 de poitrine de porc
300 gr environ, de céleri rave
10 à 12 échalotes
1 bouquet de persil frais
80 gr de tomate confite
30 cl de beaujolais blanc
25 cl de crème épaisse
noix de muscade
sel et poivre
huile d'olive

Recette :

Placer une cocotte en fonte , sur feu doux , verser un filet d'huile d'olive.

Éplucher et émincer finement les échalotes.

Placer les échalotes dans la cocotte, mélanger, saler, poivrer, ajouter une généreuse pincée de muscade, faites revenir, feux moyen, 2 à 3 minutes, puis étuver 4 minutes.

Émincer la poitrine de porc en lardons, ajouter aux échalotes, faites revenir quelques minutes.

Verser les 30 cl de beaujolais blanc afin de décoller les sucs caramélisés en fond de cocotte, compter 3 à 4 minutes de cuisson.

Ajouter les 25 cl de crème épaisse, laisser frémir à feux très doux 3 à 4 minutes.

Éplucher le céleri rave, émincer finement, à l'aide d'une râpe à copeaux, ajouter à la préparation, mijoter 4 minutes.

Hacher grossièrement la tomate confite, ajouter dans la cocotte, mélanger.

Ajouter les sot-l'y-laisse, étuver 5 minutes, feux très doux.

Assaisonner de sel et poivre puis muscade.

Ajouter une généreuse pincée de persil frais.

Source : Yvan Cadiou

Bon Appétit

