

LA SALAISON

TEL 03.86.38.27.09 FAX 09.70.06.99.04

LE SABODET

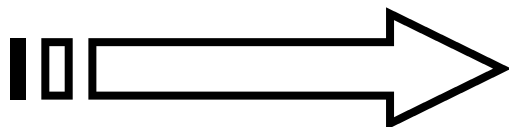
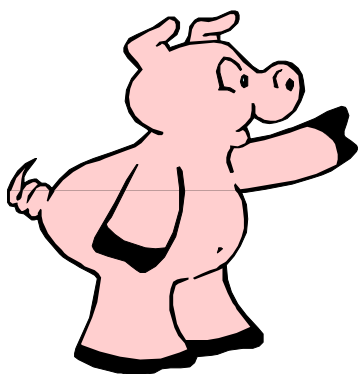
dans le lot Code **26840**

ou code **26825**

Le sabodet est un genre de gros saucisson rosâtre à cuire composé de tête, de chair et de couennes de porc.

Le buclage (brûlage des soies à la flamme) effectué, la tête est désossée. Les couennes, blanchies, sont hachées avec le maigre et assaisonnées : vin rouge, eau-de-vie, ail pilé, muscade, poivre, sel... Le tout une fois bien mélangé est embossé dans un large boyau de porc, puis bridé. Les pièces sont étuvées à basse température durant un à deux jours.

Ce sabodet se fait cuire une vingtaine de minutes dans de l'eau à petite ébullition. Consommé chaud, il se détaille en tranches épaisses, accompagné de légumes (pommes de terre, chou, carottes...). Froid, il se sert avec des pommes de terre à l'huile, de la moutarde, des cornichons.



Date : 25/02/16

Véritable Sabodet Lyonnais braisé au vin rouge –

Recette de Christian TETEDOIE



Préparation de la recette

Fariner le Sabodet, le saisir dans une cocotte avec un peu d'huile et le beurre. Le retirer et le mettre sur une grille.

Faire suer les échalotes hachées, ajouter le blanc de poireau émincé et le faire blondir.

Ajouter la farine, faire colorer.

Éplucher les pommes de terre, les couper en lamelles fines (ne pas laver les pommes de terre), les mettre dans la cocotte. Saler, poivrer, bien mélanger.

Ajouter le vin rouge (Beaujolais), porter à ébullition.

Ajouter l'eau.

Préchauffer le four à 220° C.

Mettre le Sabodet dans la cocotte, couvrir et mettre dans le four 1 heure minimum à 220°C.

Ingrédients

- 1 sabodet ~600g
- 2 cuillères à soupe de farine (pour la sauce)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50g de beurre
- 2 échalotes
- 1 blanc de poireau
- 4-5 pommes de terre
- 1/2 litre de Beaujolais Rouge
- 1/4 litre d'eau

Saucisson brioché facile et rapide

(Saucisson à cuire ou xl code 26876/268761)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 saucisson à cuire
- 3 oeufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- sel

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C).

Battre les oeufs avec 2 pincées de sel. Ajouter le verre de crème et bien mélanger. Incorporer la farine mélangée à la levure chimique.

Beurrer ou chemiser un moule à cake (avec du papier sulfurisé), déposer un tiers de la pâte, poser le saucisson dessus (ne pas le piquer à la fourchette sous peine de voir s'échapper le gras!), puis le recouvrir de la pâte restante.

Cuire au four à thermostat 5 pendant 40 mn.



Régalez vous!!!!!!