

SABODET BRAISÉ AU VIN ROUGE **(Recette de Christian TÊTEDOIE)**

Ingrédients pour 4 personnes :

1 sabodet précuit de 700 à 800 g
6 belles pommes de terre à chair ferme comme la Charlotte ou BF 15
2 échalotes
1 blanc de poireau
50 g de farine
50 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
75 cl de vin rouge de cépage Gamay
37,5 cl d'eau
QS sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 220°.

Porter le vin rouge à ébullition et le faire flamber. Réserver en attente.

Fariner le sabodet. Peler et hacher finement 2 échalotes. Nettoyer le blanc de poireau, et l'émincer finement en biseau. Peler les pommes de terre, les couper en fines lamelles de 2 mm d'épaisseur (*ne pas les laver*).

Chauffer 50 g de beurre avec 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide dans une cocotte, disposer le sabodet, le colorer sur toutes les faces. Puis le mettre en attente sur une grille.

Faire suer successivement dans la matière grasse de cuisson les échalotes hachées puis remuer avec une spatule en bois en grattant bien les sucs. Ajouter le blanc de poireau, saupoudrer dessus 2 petites cuillères à soupe de farine et faire roussir légèrement tout en mélangeant bien. Ajouter ensuite les lamelles de pommes de terre. Saler et poivrer, bien mélanger et mouiller avec 75 cl de vin rouge préalablement flambé. Porter à ébullition. Ajouter alors les 37,5 cl d'eau et porter à nouveau à ébullition. Couvrir la cocotte et la mettre dans le four ramené à 210° durant 1/4 d'heure environ. Ensuite, ajouter délicatement le sabodet et laisser cuire le tout à couvert pendant 1 h 00.

La cuisson terminée, disposer le sabodet sur une planche à découper, ôter la ficelle qui l'entoure et le couper soigneusement en tranches épaisses.

Ranger harmonieusement les tranches dans un plat chaud en reconstituant le sabodet et répartir tout autour les tranches de pommes de terre confites dans le vin rouge.

Servir et déguster sans attendre ce plat accompagné par un vin rouge de cépage Gamay (*Touraine ou Beaujolais*).