



# À TABLE EN LOIRE

LOIRE TERROIR

## RECETTE TERROIR

Autre suggestion du chef

Le saucisson vigneron aux côtes du Forez (AOC)

Restaurant «Rue de la Cime» - Chalmazel 04 77 24 01 78



1 saucisson à cuire de préférence « artisanal »  
(800gr-1kg)  
150gr d'échalotes grises  
un peu de beurre  
thym

laurier  
1 bouteille de bon Côtes du Forez  
30cl de Fond de veau lié  
petits oignons grelots  
lardons

### Recette

Dans une casserole, plongez le saucisson à l'eau froide sans le piquer, ajoutez le laurier et amenez doucement à ébullition. Faites cuire environ 20 minutes à tous petits bouillons. Réservez.

Dans une casserole à fond épais, faites suer les échalotes émincées dans le beurre sans prendre coloration.

Ajoutez la bouteille de Côtes du Forez, thym, laurier. Faites monter à ébullition et flambez pour éliminer l'alcool.

Ajoutez le fond de veau lié, ajustez en sel et poivre et faites réduire pour arriver à la moitié de la quantité initiale. La réduction prendra un aspect légèrement sirupeux, passez au chinois et montez légèrement au beurre frais au moment de servir pour donner de la brillance.

Par ailleurs, on aura glacé les oignons grelots et fait revenir au beurre les lardons préalablement blanchis. Ils seront ajoutés à la sauce qui les enrobera au moment du dressage.

Coupez le saucisson en tranches égales, dressez sur une assiette chaude, nappez de la sauce et de la garniture.

Astuce : la qualité de la sauce tient essentiellement à la qualité du vin utilisé.

Conseil: Servir avec un gratin de macaronis à la fourme.

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE GOURMANDE

[www.atable-enloire.fr](http://www.atable-enloire.fr)