

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 charlotte ou BF 15 (chair ferme)
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 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 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. Y colorer le sabodet sur toutes les faces et le mettre en attente sur une grille.

Faire suer successivement dans la matière grasse de cuisson les échalotes hachées et remuer avec une spatule en bois en grattant bien les sucs. Ajouter le blanc de poireau. Puis 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, poivrer, mélanger, mouiller avec 75 cl de vin rouge flambé et 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 15 minutes 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 sur la garniture en reconstituant le sabodet et répartir autour les tranches de pommes de terre confites dans le vin rouge. Servir et déguster sans attendre ce sabodet braisé au vin rouge avec un vin de Cépage Gamay (*Touraine ou Beaujolais*) ou de Pinot Noir (*Bourgogne*).