



SAUCISSON BEAUJOLAIS

pour 6à8 personnes 1 saucisson à cuire

Echalotes : 3

Beurre : 50 g

Farine : 1 cuillère

Beaujolais : 1 litre

Fond de veau 2 cuillères à café

Chocolat : 1 carré

Ketchup : 1 cuillère à soupe

Sel, poivre, laurier, thym.

plonger le saucisson dans l'eau froide, laisser frémir 20 minutes

Couper les échalotes dans le beurre, faire fondre, ajouter la farine

Mouiller avec le vin. Mettre le fond de veau, le carré de chocolat, le

Ketchup et faire bouillonner jusqu'à réduction du liquide de moitié. Rectifier l'assaisonnement

Servir le saucisson avec la sauce, accompagné d'un gratin dauphinois.

Bon Appétit