

Saucisson cuit dans la lie de vin, poireaux à la vinaigrette au mou

Ingrédients pour 6 personnes :

1 saucisson lyonnais, 2 bouteilles d'un vin rouge corsé

Pour les poireaux :

3 poireaux, sel, sucre, huile d'olive

Pour la vinaigrette :

2 oignons rouges, 6 champignons de Paris, 2dl de vin de cuisson du saucisson, huile de tournesol, assaisonnement, 1 cuillère de moutarde de Brive au mou de raisin

Le saucisson :

Faire réduire le vin rouge pour obtenir 1 litre de vin concentré. Cuire dedans le saucisson pendant 20mn et laisser refroidir.

La vinaigrette :

Couper les oignons et les champignons en dés de 3mm. Les cuire dans le vin rouge de cuisson du saucisson. Laisser réduire jusqu'à ce que le vin rouge forme un sirop. Ajouter la moutarde et un filet d'huile. Assaisonner. La vinaigrette doit être « pêchue ! ».

Les poireaux :

Couper les blancs et verts de poireau en lanières de 5mm. Les laver soigneusement. Les cuire dans une poêle avec un peu d'eau, sel, sucre, huile d'olive jusqu'à évaporation du liquide de cuisson.

Finition :

Répartir la vinaigrette au fond de 6 assiettes. Couper le saucisson en très fines tranches et poser en rosace sur la vinaigrette. Rouler les poireaux à l'aide d'une fourchette et poser au centre de chaque assiette.