

Diots de sanglier (ou saucisses) au vin blanc

La Fournaise aux fourneaux
fournaisesaufour.canalblog.com

Recette n° 2 de Jacky, ou J.R. de la Fourvière

Le diot est une variété de saucisse de Savoie. Il peut être nature, fumé, avec d'autres ingrédients (chou, Beaufort...) ou avec de la viande de sanglier si on connaît un chasseur comme ici.

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- * 6 diots crus frais (ici au sanglier)
- * 1 verre de vin blanc sec (environ 15 à 20cl)
- * 2 verres d'eau (environ 40cl d'eau chaude)
- * 1 bouillon cube bœuf (ou volaille)
- * 1 cuillère à soupe de farine
- * 20g de beurre
- * sel, poivre, herbes de Provence



Préparation :

Dans une sauteuse à feu vif, mettre le beurre.

Mettre les diots dans le beurre fondu, les faire « bronzer » et dégraisser-les (les piquer avec une pointe de couteau).

Saler, poivrer et saupoudrer d'herbes de Provence.

Laisser cuire 10 à 15 minutes à feu vif. Brasser régulièrement.

Pendant ce temps, délayer le cube dans de l'eau chaude. Réserver.

Ajouter la farine par-dessus et remuer l'ensemble.

Arroser les diots avec le bouillon réservé. Mélanger à nouveau l'ensemble.

Ajouter ensuite le vin blanc puis porter à ébullition.

Quand cela bout, faire mijoter alors encore 15-20 minutes à couvert et à feu doux.

Vérifier régulièrement qu'il y a assez de liquide et retourner les diots.

La sauce va épaissir et les diots diminuer de taille.

Quand les diots sont cuits, les manger accompagnés de patates cuites à la vapeur !

Astuces :

Si on n'a pas de diot, on peut les remplacer par des saucisses classiques ou de Toulouse...