

Sabodet

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Saucisson lyonnais à cuire à base de tête de porc

Ingédients

1 sabodet pour quatre personnes

Préparation

Piquer le sabodet sur sa longueur avec une aiguille fine.

Plonger le sabodet dans l'eau frémissante et laisser cuire à feu doux 1h30, l'eau ne doit pas bouillir

Servir le sabodet avec des pommes de terre : à la lyonnaise, en purée, sautées, avec des lentilles....

Une bonne moutarde et une salade verte.