



Mardi

Diots aux sarments de Christiane - Recette extraite de l'émission "Les carnets de Julie"

Pour 6 personnes

Placez la viande dans un saladier. Ajoutez l'ail pelé et dégermé, le sel, le poivre, le vin et la noix de muscade. Mélangez intimement. Laissez reposer dans un endroit frais 1 nuit. Le lendemain, faites tremper les boyaux dans un peu d'eau de vie pour les dessaler. Placez la viande dans le pousoir et remplissez le boyau. Tordez le boudin obtenu tous les 10 cm environ pour former les saucisses. Dans une grande cocotte en fonte, placez suffisamment de sarments pour qu'ils remplissent la moitié de la cocotte. Ajoutez la tête d'ail non pelée, coupée en deux ainsi que l'oignon piqué de clous de girofle, le thym et 1 branche de laurier. Versez le vin dans le fond de la cocotte. Déposez les pommes de terre en suspension sur les sarments puis ajoutez les diots. Posez le couvercle, portez à ébullition et laissez cuire 45 minutes. Quand les pommes de terre sont cuites, coupez le feu. Servez accompagné d'une salade verte et, comme en Rhône-Alpes, d'un gratin de cardons à la moelle.

Conseil de Julie : Je conseille de laisser sécher les saucisses une journée avant de les cuire, ce qui renforce leur gout.

© Julie Andrieu sarl

Ingredients :

Pour les saucisses
 1 kg de viande de porc hachée
 (600 g d'épaule et 400 g de poitrine)
 18 g de sel fin
 2 g de poivre
 2 gousses d'ail
 20 cl de vin rouge un peu corsé
 1 g de noix de muscade râpée
 Boyaux de porc
 Eau de vie
 Quelques sarments de vigne
 6 grosses pommes de terre
 1 litre de vin blanc de cuisine
 1/2 tête d'ail
 1 oignon
 Clous de girofle
 Thym et laurier