

## Automne 2020

### Saucisse de Morteau, lard fumé et mogettes de Vendée.

#### Cahors 2014, Château du Cèdre BIO

##### Pour 4 personnes :

- 400g de mogettes sèches
- 2 saucisses de Morteau
- 2 belles tranches épaisses de lard fumé
- 1 verre de blanc sec (facultatif)
- Quelques feuilles de choux vert
- 2 carottes
- 2 gros oignons jaunes
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de thym et romarin
- 1 feuille de Laurier
- 1 bouillon de volaille
- Poivre noir du moulin

##### Château du Cèdre, Cahors 2014, [BIO](#)

Un vin droit et séduisant à la fois. Il exprime avec allégresse la richesse et la profondeur des Malbec de Cahors né sur les terrasses anciennes du Lot. Jeune et expressif, ses tanins sont croquants, sa fraîcheur omniprésente et sa rondeur appétissante. Son bouquet, marqué par les fruits noirs, par les épices, la menthe et quelques piments frais, évolue et s'enrichit au fur et à mesure, donnant du corps et de la longueur en bouche.

90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat

13% vol.

Température de service : 15-17°

Capacité de garde 10 ans

##### La préparation

- Rincer les mogettes
- Dans une cocotte, faire revenir les oignons, les carottes et les gousses d'ail hachés dans de l'huile d'olive.
- Couper de petits morceaux de lards (taille lardons) et les rajouter dans la cocotte.
- Laisser cuire à feu moyen jusqu'à colorer légèrement le tout.
- Déglacer au vin blanc et laisser évaporer pendant 2 minutes à feu vif.
- Rajouter les saucisses, les mogettes le thym, romarin et feuille de laurier.
- Mouiller de bouillon jusqu'à 2 cm au-dessus.
- Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 45mn
- Ajouter le poivre
- Gratiner au four pendant 15mn à 180° juste avant de servir