

Atriaux et leur sauce aux échalotes



Ingrédients – Convives: 4 - Préparation: 30 min - Cuisson : 20 min – Recette Savoyarde.



4 Atriaux de Savoie



2 càs Huile d'olive



1 càs de fond de veau



Poivre ou coriandre



150g petits champignons



Persil plat



2 échalotes



1 V. Vin blanc



1 càs de crème



25g de beurre



Pincée de sel



1 càs de farine



1 Laurier



1 cube légumes

Préparation

1. Saisir les atriaux uniformément dans le beurre à rôtir. Sortir de la poêle. Réserver.
2. Faire revenir les champignons 15mn à la poêle, si en boîte les rincer avant. Réserver.
3. Préparer le bouillon de légumes. Un cube dilué dans 1 verre d'eau et 1 càc d'huile d'olive,
4. Dans la même poêle, dorer les échalotes, faire un roux avec la farine. Cuire 5mn à feu doux.
5. Mouiller avec le vin blanc et le bouillon, rajouter 1 càs de crème, 1 càs de fond de veau.
6. Saler et poivrer, ajouter la feuille de laurier, remuer le tout.
7. Disposer les atriaux dans la sauce. Braiser 15 min à couvert.
8. Dresser les atriaux sur des assiettes, avec la sauce. Parsemer de persil.
9. Accompagner de purée, avec la sauce.

Nota : Les atriaux ressemblent aux crépinettes du Sud Ouest, qui accompagnent les huîtres, à Noël.

Les atriaux sont composés de farce de porc avec du foie de porc, enveloppés dans une crépine. Ils sont rond.

Les crépinettes n'ont pas de foie de porc. Leur nom d'origine vient de crêpe, au XIII siècle. Elles sont plates.

* * * 21 juillet 2019 * * *