

# DIOTS AU VIN BLANC

Mars 2011 (Actualisé en janvier 2019)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 8 diots de Savoie nature
- ★ 2 échalotes
- ★ 2 oignons paille
- ★ 1 demi-bouteille d'Apremont
- ★ 60 g de beurre
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 1 cuillère à soupe de farine
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sauteuse

Préparation : 10 mn

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 11,40 € (soit 2,85 € par personne)



## Recette :

Peler oignons et échalotes et les hacher grossièrement. Piquer les saucisses avec une épingle sur tous les côtés pour éviter qu'elles éclatent. Dans une sauteuse faire fondre la moitié du beurre (30 g) et faire revenir les diots 10 minutes à feu moyen en les retournant régulièrement. Les retirer et les réserver. Mettre oignons et échalotes hachés dans la sauteuse, ajouter le reste de beurre, laisser suer 5 minutes à feu doux en remuant souvent. Ajouter la farine et mélanger pour faire un roux blond. Mouiller avec le vin blanc (1/2 bouteille), bien homogénéiser et laisser épaissir. Ajouter les saucisses, le thym, saler et poivrer. Couvrir et cuire à feu doux 40 minutes.

Ce plat se sert habituellement avec des pommes de terre cuites à l'eau dans leur peau. On peut aussi accompagner les diots avec un gratin de pommes de terre au fromage, des crozets au Beaufort (pâtes savoyardes), de la polenta, du chou vert, des haricots blancs, ...

 Les « **Diots** » sont de petites saucisses savoyardes à cuire (fumées ou nature).

## Boisson :

Un vin blanc sec de Savoie : Apremont, Aymes ou Chignin servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.