

Recette – catégorie Cordon-bleu

Sagamité Watso

Par Jacques Watso d'Odanak, au Québec

Ingrédients

2 tasses de haricots (blanc, rouge, rose, Pinto, dolique, flageolet, petit haricot rouge, petit haricot noir, Romano)
½ tasse de maïs jaune lessivé
½ tasse de maïs blanc lessivé
1 carotte
3 branches de céleri
1 oignon
1 os à soupe
1 lb de viande hachée de cerf rouge d'élevage certifié
1 c. à soupe de sauge
1 c. à soupe de basilic
Sel et poivre au goût
Beurre



Préparation

Faire tremper le mélange de haricots pendant 24 heures.
Rincer et mettre de côté.
Faire brunir la viande hachée avec l'oignon.
Dans un chaudron, faire revenir dans le beurre le céleri et la carotte coupés grossièrement.
Ajouter 4 litres d'eau et porter à ébullition.
Ajouter le reste des ingrédients, baisser le feu et laisser mijoter 2 heures.

Servir avec un pain bannock et une bonne tasse de thé noir
dans votre vie!