



Andouillettes au chaource

TEMPS DE PRÉPARATION: 20 MN

DURÉE TOTALE : 35 MN

PRÉPARATION :

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

- 4 ANDOUILLETES DE TROYES AAAAA
- UN DEMI CHAOURCE
- 20 CL DE CRÈME FRAÎCHE
- 1 PETIT OIGNON
- 2 ÉCHALOTES
- 30 CL DE VIN BLANC
- PERSIL
- BEURRE

ETAPE 1

FAIRE PRÉCHAUFFER LE FOUR THERMOSTAT 200 °C.
FAIRE REVENIR LES ANDOUILLETES DANS UN PEU DE BEURRE. UNE FOIS QU'ELLES SONT BIEN DORÉES, LES DISPOSER DANS UN PETIT PLAT ALLANT AU FOUR.

ETAPE 2

DANS LA POÊLE, FAIRE REVENIR LES ÉCHALOTES ET L'OIGNON PRÉALABLEMENT ÉMINCÉS. UNE FOIS CEUX-CI REVENUS AJOUTER LE VIN BLANC ET LA CRÈME FRAÎCHE.
REMUER LE TOUT, PORTER LE À ÉBULLITION, AJOUTER LE PERSIL HACHÉ ET LAISSER RÉDUIRE QUELQUES MINUTES.

ETAPE 3

DISPOSER LA SAUCE AINSI RENDUE ONCTUEUSE AU DESSUS DES ANDOUILLETES.
METTRE ENFIN AU DESSUS DE CHACUNE DES ANDOUILLETES UNE GÉNÉREUSE TRANCHE DE CHAOURCE.

ETAPE 4

METTRE LE PLAT AU FOUR 10 À 15MN À 200°C PUIS 5 MN EN POSITION GRILL.
CONSEIL DU CHEF: POUR UN PLAT TYPIQUEMENT LOCAL, REMPLACER LE VIN BLANC PAR DU CHAMPAGNE

Recette proposée par

