



# Andouillettes sauce moutarde à l'ancienne

INGRÉDIENTS :  
(POUR 4 PERS)

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MN

DURÉE TOTALE : 30 MN

PRÉPARATION :

## ETAPE 1 :

A L'AIDE DE LA POINTE D'UN COUTEAU, PIQUEZ À PLUSIEURS ENDROITS VOS ANDOUILLETES. FAITES CHAUFFER DANS UNE POÊLE L'HUILE ET LE BEURRE. DÉPOSEZ VOS ANDOUILLETES ET LAISSEZ COLORER SUR CHAQUE FACE.

## ETAPE 2

ÉPLUCHEZ ET ÉMINCEZ LES ÉCHALOTES. RETIREZ LES ANDOUILLETES DE LA POÊLE ET RÉSERVEZ-LES SUR UNE ASSIETTE. JETEZ LE GRAS DE CUISSON ET FAITES COLORER VOS ÉCHALOTES À FEU DOUX. VERSEZ LE VIN BLANC ET PORTEZ À ÉBULLITION SUR FEU VIF PENDANT 2 À 3 MINUTES. BAISSÉZ LE FEU, AJOUTEZ LES ANDOUILLETES, SALEZ ET POIVREZ. COUVREZ ET LAISSEZ CUIRE À FEU DOUX PENDANT ENVIRON 15 MINUTES. LE VIN EST PRESQUE RÉDUIT À SEC.

- 4 VÉRITABLES ANDOUILLETES DE TROYES
- 2 GROSSES ÉCHALOTES
- 25 CL DE VIN BLANC
- 20 G DE BEURRE
- 1 CÀS D'HUILE
- 20 CL DE CRÈME LIQUIDE
- 1 CÀS DE MOUTARDE À L'ANCIENNE OU DE DIJON
- SEL ET POIVRE
- PERSIL OU CIBOULETTE

## ETAPE 3 :

ÔTEZ DÉLICATEMENT LES ANDOUILLETES ET RÉSERVEZ-LES DANS UNE ASSIETTE. COUVREZ AVEC UNE FEUILLE DE PAPIER D'ALUMINIUM POUR LES GARDER AU CHAUD. VERSEZ LA MOUTARDE ET LA CRÈME LIQUIDE DANS LA POÊLE. FAITES CHAUFFER LA SAUCE QUELQUES INSTANTS. VERSEZ LA SAUCE SUR LES ANDOUILLETES, PARSEMEZ DE CIBOULETTE ET SERVEZ RAPIDEMENT ACCOMPAGNÉES DE TAGLIATELLES.

Recette proposée par



**HUGUIER FRÈRES**  
Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

