



ANDOUILLETES GRILLÉES



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes pour les andouillettes

Recette : Pour 4 personnes

2 andouillettes de chez Braillon à Anse

600 g de rattes (du jardin)

huile d'olive

2 gousses d'ail

thym et laurier

quelques brins de ciboulette

sel et poivre

Préparation

Préparer les rattes comme dans la recette qui est sur le blog (du potager à l'assiette).

Couper les andouillettes en rondelles d'un demi-centimètre environ.

Mettre la plancha à chauffer (il faut quelle soit très chaude).

Déposer un peu d'huile et mettre les rondelles d'andouillette à griller.

Quand elles ont une belle couleur les retourner et faire griller de l'autre côté.

Quand elles sont bien dorées et croustillantes, elles sont prêtes.

Pour servir, déposer des pommes de terre bien chaudes sur l'assiette, des rondelles d'andouillette autour et parsemer avec un peu de ciboulette.

Source : <https://www.lacuisinecestluietmoi.com>

A la fin de ma petite ballade dans le Beaujolais,
je me suis arrêté à Anse chez Xavier Braillon,
un artisan qui a fait de l'andouillette sa spécialité.

On dit que ce sont les meilleures de la région, et je le confirme.
Qui plus est, nous avons été accueillis par une personne très gentille et sympathique.

Bravo à lui, et bonne régalade !!