

RECETTE CUISINE des GONES

GRATIN D'ANDOUILLETES AU SAINT MARCELLIN
recette du Bouchon de l'Opéra



Ingrédients : pour 4 personnes

200 g d'andouillette
5 cl de crème fraîche liquide
5 cl de vin blanc
5 cl de fond de veau
1 saint-marcellin affiné à cœur

Recette :

Coupez l'andouillette en rondelles
Dans un plat en fonte mettez la crème,
le fond de veau, le vin blanc,
l'andouillette et le saint-marcellin coupé en deux.
Préchauffez le four entre 250 ° C et 300 ° C (th. 9/10) et enfournez.
Une fois le Saint Marcellin fondu et bien doré, dégustez.



Bon Appétit

Recette : 2014