

RECETTE CUISINE des GONES

ANDOUILLETES au VIN BLANC et à la MOUTARDE

Ingrédients :

- 1 andouillette lyonnaise par personne " **Bobosse**"
- (pour 3 andouillettes) 1 verre de vin blanc (mâconnais ou Brouilly)
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 10 cl de crème fraîche
- 1 échalote
- sel, poivre du moulin

Recette:

- **au FOUR**
- Préparation des andouillettes " **Bobosse** "
- Mettre 4 andouillettes dans un plat de cuisson, ajouter l'ail et l'échalote hachée finement,
- 20g de beurre coupé en dés, 1 verre de vin blanc, saler et poivrer,
- puis les enfourner pendant 30 minutes à 180°C retiré du four
- **OU A la POÊLE**
- Faire revenir les andouillettes et l'échalote hachée finement dans une poêle
- avec un peu de beurre et à feu doux pendant environ 15 min.
- Verser le verre de vin blanc. Laisser chauffer 5 min.
- Mélanger la moutarde et la crème fraîche - verser le tout dans la poêle et laisser cuire 5/10 min à feu très doux.
- Servir avec des frites ou de la purée et de la salade,

Bon Appétit

