

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:

- 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.

Bon appétit