

RECETTE CUISINE des GONES

ANDOUILLETES AUX CARDON

ingrédients :pour 4 personnes

4 andouillettes
1 dl de vin blanc
2 dl de crème de Bresse
1 cuillère à soupe de moutarde
des cardons frais ou en conserve
du beurre

Recette:

faire rôtir les andouillettes à la poêle avec un peu de beurre,ajouter le vin blanc, porter à ébullition.

Dans une autre casserole,faire bouillir la crème et la moutarde,incorpore les cardons en petits morceaux,faire mijoter.

napper les andouillettes avec la sauce.

variante:

passer le plat au four,position grill en ajoutant des copeaux de bleu de gex à faire gratiner.
remplacer les cardons par une fondue de poireaux.

www.chefscuisiniers-ain.com

Bon Appétit

