

RECETTE CUISINE des GONES

ANDOUILLETTE BEAUJOLAISE

Ingrédients :

4 andouillettes lyonnaises
1 litre de Beaujolais
Farine – 30g (2cuillères à soupe)
Beurre
Huile
4 échalotes
Sel, poivre

Recette:

Faites revenir les échalotes émincées dans un peu de beurre, ajoutez la farine et faites un roux. Laissez blondir à feu vif.
Versez environ 1 litre de beaujolais et portez à ébullition pendant 10 minutes. Assaisonnez avec sel, poivre,, agitez à feu doux pour lier le tout.
Laissez mijoter à feu doux au moins 1 heure pour que la sauce réduise.

Piquer les andouillettes avec une aiguille.

Dans une poêle.
Faire griller les andouillettes à la poêle avec beurre et huile pendant 10 minutes, en les tournants de temps en temps.
Lorsque les andouillettes sont cuites.
Servez-les nappées de la sauce beaujolaise.

Bon Appétit

