

## **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**

