

RECETTE CUISINE des GONES

ANDOUILLE de FLEURIE

Ingrédients :

- 1 andouille de fleurie 750 gr
- 8/10 pommes de terre
- 5 oignons
- 1 litre vin blanc
- sel, poivre, thym, laurier

Boucherie Charcuterie
31, Place de l'Egalité 69480 Anse

*Récompensé au salon international
de l'agriculture à Paris 2010 Blason d'Or
Par le Limousin Label Rouge Blason Prestiges*

LE SALOIR D'ANSE

**VOUS PROPOSE LA RECETTE
DE L'ANDOUILLE
BEAUJOLAISE**

**SPECIALITE PUREMENT
ARTISANALE**

Recette:

- Dans une terrine coupez les pommes de terre et les oignons en lamelles.
- Placer l'andouille au milieu y ajouter sel, poivre, thym, laurier couvrir de vin blanc (mâconnais) passez au four moyen 1 h 30

Bon Appétit