

RECETTE CUISINE des GONES

ANDOUILLE OU TARANDOUILLE

Ingrédient :

1 andouille
1 litre vin du beaujolais
poitrine salée de porc
pommes de terre
carottes
petits pois
sel poivre



Andouille saucisson à base d'abats de porc.

Elle sert de base à la recette de la « Tarandouille » :

L'andouille doit mijoter dans le beaujolais saler, poivrer, sur feux doux pendant une heure.

Pendant ce temps, faites cuire la poitrine salée dans l'eau avec les pommes de terre, les carottes taillées en dés et les petits pois et laisser mijoter quelques minutes.

Présentez les tranches d'andouille et de lard sur le lit de légumes servez le tout accompagné d'un beaujolais.

*La Consoeurie a pour objet de promouvoir la **Tarandouille**, plat spécifique à base d'andouille élaboré par des restaurateurs du Tararais, et de représenter **Tarare** et sa région au gré de ses sorties dans diverses confréries.*

Source:de la recette. <http://www.beaujolaisgourmand.com/version-fr/specialites.html>



Bon Appétit

Recette : 2012