

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **ANDOUILLETTE au VIN BLANC et MOUTARDE**

#### **Ingrédients :**

- 4 andouillettes Bobosse
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 20gr de beurre coupé en dés
- 15 cl de crème fraîche
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 20 gr de beurre coupé en dés
- Sel, poivre du moulin

#### **Recette:**

- **au FOUR**
- Préparation des andouillettes Bobosse
- Mettre 4 andouillettes dans un plat de cuisson, ajouter l'ail et l'échalote hachée finement,
- 20g de beurre coupé en dés, 1 verre de vin blanc, saler et poivrer,
- puis les enfourner pendant 30 minutes à 180°C retiré du four
- OU
- **A la POÊLE**
- Faire revenir les 4 andouillettes l'ail et l'échalote hachée finement dans une poêle avec 20g de beurre coupé en dés et à feu doux pendant environ 15 min.
- Verser le verre de vin blanc. Laisser chauffer 5 min.
- Mélanger la moutarde et la crème fraîche - verser le tout dans la poêle et laisser cuire 5/10 min à feu très doux.
- Servir avec des frites ou de la purée et de la salade,

**Bon Appétit**