

RECETTE CUISINE des GONES

GRATIN D'ANDOUILLETTE

Ingrédients :

- 4 andouillettes (180 gr l'andouillette) ou 1 andouillette de (650 à 700 gr)
- 1 litre de vin blanc sec
- 3 à 4 échalotes
- 50 gr de beurre
- 50 cl de fond de veau
- 2 bonnes cuillères à soupe de moutarde
- 40 cl de crème
- un peu de chapelure
- Sel, poivre

Recette:

- Trancher les andouillettes en rouelles, les vider(en enlevant l'enveloppe) et en répartir le contenu dans un plat à gratin.
- Hacher finement les échalotes et les faire fondre dans le beurre.
- Ajouter le vin blanc, le fond de veau et la moutarde mettre un peu de sel, deux tours du moulin à poivre et mélanger
- Laisser réduire à feu doux durant environ 1 heure.
- A la fin de la réduction rajouter la crème.
- Ajouter cette préparation à vos andouillettes en rouelle elles doivent être immergées aux trois quarts environ.
- Couvrir légèrement de chapelure.
- Cuire à four moyen (Th 180°C) pour environ ½ h à 3/4h,
- Il ne vous reste plus qu'a déguster accompagné traditionnellement d'un beaujolais voir d'un mâconnais !

Bon Appétit