

## RECETTE CUISINE des GONES

### GRATIN ANDOUILLETES BOUCHON CHEZ PAUL



Ingrédients :

- Env. 1 1/2 andouillette par personne (préparées avec de la fraise de veau)
- Moutarde à l'ancienne
- Échalotes
- vin blanc sec
- crème fraîche
- beurre et huile

Recette :

Couper quelques échalotes et blancs de poireaux en lamelles, et les faire suer dans une poêle avec du beurre et une goutte d'huile. (Pour faire suer, recouvrir sans faire griller).

A part.

faire revenir les andouillette dans une poêle, avec un peu de beurre, puis de la moutarde à l'ancienne, du vin blanc et un peu de crème.

Dans un plat à gratin,

faire un lit de fond avec les échalotes et le blanc de poireau, puis le recouvrir des andouillettes.

Faire gratiner au four

Le gratin d'andouillettes à l'ancienne, à servir avec des pommes de terre rissolées

**Bon Appétit**

