



LE GRATIN D'ANDOUILLETTE DES FRÈRES BARBET

Ingrédients :pour 4 personnes

- 4 andouillettes à la fraise de veau dites « tirées à la ficelle »
- 2 oignons ou 4 échalotes
- 1 poireau
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- 8 cl de vin blanc sec
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de beurre
- 50 g de fromage râpé
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- Poivre

Recette :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Émincer les oignons ou les échalotes et le poireau.
- Faire fondre le beurre dans une poêle
- et y faire revenir doucement les oignons ou les échalotes et le poireau.
- Couper les andouillettes en morceaux pas trop gros
- et les ajouter aux légumes dans la poêle.
- Déglacer au vin blanc et ajouter la crème fraîche
- et la moutarde forte.
- Bien mélanger.
- Laisser mijoter pendant environ 10 minutes,
- puis ajouter l'ail, le persil et le poivre.
- Mélanger de nouveau.
- Verser le mélange dans un plat à gratin et parsemer de fromage râpé.
- Enfourner le plat à gratin et laisser cuire pendant environ 15 minutes,
- jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.

Servir chaud accompagné d'une salade verte.

Source : <https://compagnie-du-rognon.fr/>

Source photo : <https://www.lapetitecuisinedenat.com>

