

RECETTE CUISINE des GONES

ANDOUILLETES BEAUJOLAISES FEUILLETÉES

AVEC SAUCE AU VIN ROUGE

Ingrédient: Pour 4 Personnes

1 pâte feuilletée
de la moutarde à l'ancienne
4 andouillettes

Pour la sauce au vin
2 échalotes
beurre
¼ de litre de fond veau
¼ de litre de vin rouge
½ louche de moutarde
crème fraîche
persil

Recette:

Badigeonner la pâte feuilletée de moutarde à l'ancienne puis enrouler chaque andouillette.
Disposer ensuite les andouillettes dans un plat et mettre à four chaud (180 °C / 200 °C) une trentaine de minutes.

Préparer votre sauce le temps de la cuisson de vos andouillettes.

Dans une casserole faites réduire les échalotes dans un peu de beurre.

Ajouter le fond de veau, le vin rouge et la moutarde.

Laisser réduire à feu doux.

Avant de servir ajouter un peu de crème fraîche dans votre sauce.

Napper votre plat de sauce et déposer vos andouillettes feuilletées avec un peu de persil haché pour la présentation.

source: Bobosse.fr



Bon Appétit