



TARTE A L'ANDOUILLETTE ET A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE

Ingrédient : pour 6 à 8 parts

- 250 g de pâte brisée extra fine
- 4 belles andouillettes (Bobosse ou Braillon)
- 1 oignon
- 1 échalote
- 150 g de gruyère râpé
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 20 cl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin
- chapelure



Recette:

Éplucher et hacher l'oignon et l'échalote.

Les faire revenir dans l'huile d'olive.

Ôtez doucement la peau des andouillettes et coupez-les en morceaux.

Dans la poêle, ajoutez les andouillettes, le vin blanc, le sel et le poivre.

Faire réduire pendant 10 à 15 min à feu moyen.

Ajoutez la moutarde puis ajouter la crème fraîche au dernier moment.

Bien mélanger et laisser refroidir.

Étaler la pâte feuilletée, la piquer à la fourchette.

Répartir le mélange sur le fond de pâte.

Parsemez de gruyère râpé.

et mettre un peu de chapelure et faire cuire au four 30 minutes à 180 °C / 200 °C.

Surveillez régulièrement la cuisson.

A déguster chaud avec une salade verte.



Bon Appétit