

RECETTE DE L'ANDOUILLE DE CHARLIEU



Conseils de préparation :

Munissez-vous d'une grosse cocotte.
Remplissez celle-ci au 3/4 d'eau froide.
Plongez l' andouille et portez à ébullition.
Laissez cuire ensuite à feu doux entre une heure et 1 heure et demie.
Ne piquez pas l'andouille avant la cuisson ou alors avec une très fine aiguille.

Idées recettes :

en entrée :

Comme entrée, un petit peu à la manière d'une assiette de charcuterie.
L'Andouille de Charlieu peut se consommer froide avec de multiples plats très simples à préparer ; nous vous conseillons de déguster ce mets si savoureux, accompagné de quelques feuilles de salade et autres cornichons.

Comme plat chaud :

Vous pouvez aussi consommer l'Andouille de Charlieu en plat principal.
Préparez une belle choucroute traditionnelle, parsemée de clous de Girofle, saucisses et autres aromates.
Accompagnez le tout de quelques pommes de terre cuites à l'eau.
Il ne vous restera ensuite qu'à disposer vos tranches d'andouille par dessus.

Voyons maintenant une recette un peu à la manière d'un saucisson à cuire: préparez votre Andouille de Charlieu, servez-là chaude accompagnée de simples pommes de terre et d'une noix de beurre, munissez -vous d'un gros pain de campagne et le tour est joué!

Enfin, vous pouvez accompagner votre Andouille de Charlieu avec un plat de Lentilles du Puy, quelques oignons, rajoutez à cela quelques carottes coupées en fines rondelles et quelques feuilles de laurier.

Rien de plus simple, vous aurez toutes les conditions requises pour déguster l'Andouille dans les meilleures conditions.

Bon Appétit

