

ANDOUILLETES À LA NORMANDE

Mars 2011 (Actualisé en novembre 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 andouillettes de Troyes
- ★ 20 cl de cidre fermier brut
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 2 cuillères à soupe de calvados
- ★ 2 échalotes
- ★ 40 g de beurre
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Plat à gratin, Casserole

Préparation : 5 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 6,50 € (soit 1,63 € par personne)



Recette :

Beurrer un plat à gratin en terre avec 15 g de beurre, le mettre au réfrigérateur. Préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) durant 10 minutes. Peler et ciseler finement les échalotes. Dans une casserole, faire fondre le reste de beurre, ajouter les échalotes, les faire suer 2 minutes à feu moyen en remuant continuellement, arroser avec le cidre et faire réduire de 2/3. Ajouter la crème, donner un bouillon, saler, poivrer, incorporer le calvados.

Disposer les andouillettes dans un plat à gratin, napper avec le mélange à la crème et enfourner pour 30 minutes. Rajouter un peu de cidre en cours de cuisson si le liquide vient à manquer. Accompagner de pommes de terre sautées, de gratin dauphinois ou de pommes fruits sautées au beurre.

Boisson :

Un cidre fermier brut de Normandie. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.