

ANDOUILLETES GRATINÉES AU FOUR

Juin 2005 (Actualisé en novembre 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 andouillettes de Troyes
- ★ 25 cl de Bourgogne Aligoté
- ★ 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- ★ 2 échalotes
- ★ 2 brins d'estragon
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Plat à gratin

Préparation : 5 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 6,80 € (soit 1,70 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7) durant 10 minutes. Peler et hacher les échalotes. Disposer les andouillettes dans un plat à gratin et les enduire de moutarde. Parsemer avec les échalotes hachées, arroser de vin blanc, saler peu, poivrer et enfourner pour 45 minutes.

Ciseler finement l'estragon. En fin de cuisson, le vin blanc doit être juste évaporé et les andouillettes moelleuses (surveiller la cuisson et rajouter du vin éventuellement). Parsemer d'estragon haché au moment de servir. Accompagner de tomates à la provençale, de pommes boulangères, de purée, de frites, de pommes sautées ou de champignons à la crème.

Boisson :

Un Bourgogne Aligoté servi à 8°C. (*)

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