

Andouillette Au Vin Blanc Et A La Moutarde Ancienne



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

4 andouillettes -1 cuill à soupe de moutarde ancienne -250 ml de vin blanc - 3 cuill à soupe de crème fraîche épaisse -1 échalote -1 oignon -Poivre aux 5 baies

Préparation

Dans un bol mélanger la crème fraîche à la moutarde

Faites dorer les andouillettes de toute part dans une cocotte en fonte ou une sauteuse.

Ajoutez l'oignon et l'échalote ciselés, mélangez quelques instants sans les faire colorer.

Retirez les andouillettes. Versez le vin blanc, laissez réduire puis ajoutez le mélange c crème fraîche et moutarde, poivrez.

Déposez les andouillettes dans la sauce le temps de les réchauffer et servez aussitôt.

Accompagnez d'une poêlée de frites ! Un régal !