

# Andouillettes de Troyes

*à la moutarde et au vin blanc*

Pour 2 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 2 andouillettes de Troyes
- 1 verre ou 20 cl de vin blanc sec
- 1 grosse échalote
- 1 petite gousse d'ail
- 1 c à soupe de moutarde
- 3 c à soupe (10 cl ) de crème fraîche liquide
- Sel
- Quelques grains de poivre de Sèchuan vert
- 20 g de beurre

Cuisson des andouillettes : Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Placez les andouillettes dans un plat et glissez au four pour 18 minutes pour moi après c'est en fonction de la puissance de votre four. *Commencez à surveiller à partir de 12 minutes en fonction de votre four.*

Préparez la sauce : Émincez l'échalote. Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez l'ail écrasé et l'échalote. Laissez suer 1 minute.

Mouillez avec le vin blanc et laissez réduire à feu moyen pendant minimum 3 minutes jusqu'à obtenir l'équivalent d'une bonne cuillère à soupe de liquide.

Dans un petit ravier, mélangez la moutarde avec la crème fraîche. Versez ce mélange dans la poêle.

Ajoutez 1 c à café de grains de poivre de séchuan vert. Rectifiez l'assaisonnement en sel éventuellement.

Placez les andouillettes dans la poêle et laissez cuire 1 minute pour épaissir la sauce.

Servez aussitôt avec des pâtes fraîches ou des frites.

Vous pouvez remplacer la moutarde traditionnelle par une moutarde à l'ancienne.

Quand l'andouillette est de qualité, et c'était le cas, c'est un pur bonheur !