

Andouillettes en papillote - moutarde



Moutarde & appareil



Poêlon 2*15mn
recto verso



Le service : Andouillette –
tomate - courgette

Ingrédients – Convives : 2 - . Prep. : 15 min - Cuisson : 15 au BBQ ou 30mn dans poêlon.



3 andouillettes



3/4 verre vin blanc sec



2 càs de crème fraîche



2 càs de moutarde



2 oignons moyens
ou ½ gros rouge



2 tomates à couper en
rondelles



2 morceaux de beurre,
environ 50gr



1 càc d'herbes de
Provence

Préparation

1. Allumer le four Th 7 ou lancer le BBQ 1/2H avant la cuisson ou préchauffer le poêlon.
2. Émincer les oignons et les faire revenir à la poêle 5mn avec le beurre, réserver.
3. Couper les tomates en petites rondelles, réserver.
4. Dans un bol, mélanger oignon, vin blanc, herbes de Provence et crème fraîche.
5. Enrouler chaque andouillette dans du papier alu, en prenant de la marge pour pouvoir refermer la papillote correctement.
6. Rouvrir le papier d'aluminium en forme de barquette, enduire l'andouillette de moutarde.
7. Ajouter l'appareil et déposer les rondelles de tomates sur le coté.
8. Fermer les papillotes et les disposer dans un plat allant au four ou un poêlon avec couvercle.
9. Mettre au four Th 7, où au barbecue, pendant environ 15 minutes ou sur feu moyen pendant 2*15mn dans le poêlon couvert. (Retourner à mi-cuisson). Servir avec l'accompagnement..
10. Suggestion : Accompagner de légumes poêlés ou frites ou galettes de PDT ou Farfalles.

* * Andouillettes moelleuses et parfumées – Provenance du Mans, sous vide par Anne* *

* * * 19 Fev. 2013 * * *