

Andouille de chez Desgrez – aux petits riz

Cette recette est offerte par **Thierry Desgrez**, charcutier renommé à Champlitte, en Hte Saône



Les frères Desgrez, à Champlitte, ont réalisé le record du monde de la plus longue andouille. Elles sont marinées au vin blanc.

Le « petit riz » est un haricot d'origine Asiatique, facile à cuire.

(Les photos viennent du Web)



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 1H puis 2H



1 andouille
marinée vin blanc



15cl de
chardonnay



2 oignons



4 clous de girofle



5 grains de
genièvre



10 poivres noirs



10 poivres blancs



3 gousses d'ail



1 carotte



450g de petits riz



1 laurier



15g de farine



30g de beurre



1 càs bicarbonate

Préparation

1. La veille, faites tremper les petits riz dans un grand volume d'eau froide.
2. Le lendemain, Cuire l'andouille pendant 1H dans un grand volume d'eau. Rajoutez 15cl de chardonnay, l'oignon piqué de 3 clous de girofle, 10 grains de poivre et 1 feuille de laurier.
3. Epluchez et coupez la carotte en rondelles.
4. Faites cuire les petits riz 1 H, sans sel, avec du bicarbonate. Egouttez.
5. Rajoutez les petits riz à l'andouille ainsi que la carotte coupée en rondelles.
6. Portez à ébullition et laissez cuire 2H à petits bouillons. Goûtez les petits riz au bout d'1H30.
7. Sortir l'andouille avec précaution au bout de 2H. La mettre sur un plat et réservez au chaud.
8. Faire de même avec les petits riz – Conservez 50cl de bouillon.
9. La sauce blanche – Faites fondre le beurre, sans le brunir. Rajoutez la farine et remuez.
10. Mouillez petit à petit avec le bouillon, sans cesser de remuer, puis salez et rajoutez une pincée de muscade – Laissez cuire pour épaissir la sauce, si besoin est.
11. Dressage – Coupez l'andouille en morceaux, déposez un dôme de petits riz et nappez de sauce blanche – Servez avec un chardonnay de Haute Saône.

* * * 1^{er} janvier 2019 * * *

Andouille aux petits riz.doc