



Porc

Andouillettes au vouvray



9h30 **30 min** **1h** **8h** **738**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les champignons

600 g **Champignon(s) de Paris**
30 g **Beurre**
1 **Gousse(s) d'ail**
300 g **Echalote(s)**
1 **Sel**

Ingrédients pour les andouillettes

600 g **Andouillette**
60 cl **Vin moelleux**
50 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**
1 branche(s) **Romarin**
2 c. à soupe **Chapelure**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Disposer les andouillettes dans une boîte en plastique avec couvercle.
- 2 Verser le Vouvray sur les andouillettes, refermer la boîte avec son couvercle.
- 3 Laisser mariner les andouillettes au réfrigérateur pendant minimum 8 heures.

Étape 2

Préparation des champignons

- 1 Ôter le pied des champignons. Les éplucher, les couper en tranches fines et les réserver dans un saladier.
- 2 Selon la taille, couper les champignons en deux ou les laisser entiers avant de les couper en tranches.
- 3 Éplucher et émincer les échalotes, les réserver.
- 4 Faire fondre le beurre coupé en morceaux dans une poêle anti-adhésive.
- 5 Ajouter les échalotes émincées et l'ail en chemise.
- 6 Faire cuire pendant 5 minutes sur feu doux jusqu'à ce que les échalotes deviennent translucides.

Ajouter les tranches de champignons. saler et

- 7 poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.
- 8 Remuer de temps en temps avec une cuillère en bois.
- 9 Une fois les champignons cuits, ôter la poêle du feu.

Étape 3

Préparations des andouillettes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper le beurre en morceaux, le mettre dans un plat allant au four.
- 3 Piquer les andouillettes avec une fourchette sur plusieurs endroits, les disposer dans le plat avec leur marinade.
- 4 Saler et poivrer les andouillettes.
- 5 Enfourner le plat, faire cuire les andouillettes pendant 20 minutes.
- 6 Au bout de ce temps, retourner les andouillettes de l'autre côté, les saupoudrer de romarin ciselé et de chapelure.
- 7 Les enfourner à nouveau et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes.
- 8 Au bout des 20 minutes, ajouter les champignons et leur condiment dans le plat, autour des andouillettes. Laisser cuire pendant encore 5 minutes.
- 9 Une fois ce temps passé, ôter le plat du four.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser les andouillettes dans un plat avec les champignons et leurs condiments tout autour. Servir chaud.