



Porc

# Andouillettes de jargeau braisées au sauvignon



**1h20** **30 min** **50 min** **0** **768**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les champignons

500 g **Champignon(s) de Paris**  
30 g **Beurre**  
1 **Sel**

## Ingrédients pour les andouillettes

600 g **Andouillette**  
18 cl **Vin blanc**  
25 cl **Crème fraîche épaisse**  
2 **Oignon(s)**  
30 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 **Poivre cinq baies**

## Ingrédients pour le dressage

4 tige(s) **Persil frisé**

## Étape 1

### Préparation des champignons

- 1 Ôter le pied des champignons puis les éplucher avec un couteau d'office. Les couper en tranches fines avec un couteau éminceur, 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 Couper le beurre en morceaux, le faire fondre dans une poêle anti-adhésive sur feu vif.
- 4 Ajouter les tranches de champignons, saler et baisser à feu moyen.
- 5 Faire cuire les champignons pendant 10 minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- 6 Une fois les champignons cuits, ôter la poêle du feu.

## Étape 2

### Préparations des andouillettes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Éplucher et émincer les oignons avec un couteau éminceur, les verser dans un plat allant au four.

- 3 Ajouter le beurre coupé en morceaux et les andouillettes.
- 4 Piquer les andouillettes avec une fourchette sur plusieurs endroits.
- 5 Saler, poivrer, ajouter aussi le poivre en grains et le vin.
- 6 Couvrir le plat avec du papier aluminium et enfourner.
- 7 Faire cuire les andouillettes pendant 35 à 40 minutes en les retournant à mi-cuisson.
- 8 Si au moment de retourner les andouillettes le vin est complètement évaporé, ajouter un demi-verre d'eau.
- 9 Au bout du temps de cuisson, ôter le plat du four et transférer les andouillettes, avec leur jus de cuisson, dans une casserole.
- 10 Mettre la casserole sur feu doux, ajouter la crème et la faire réduire pendant quelques minutes.
- 11 Ajouter les champignons, mélanger puis ôter la casserole du feu.

### **Étape 3**

#### Dressage et finition

- 1 Couper les andouillettes en deux, les dresser dans un plat avec les champignons autour.
- 2 Napper les andouillettes de sauce.
- 3 Ciseler finement le persil avec un couteau éminceur, en saupoudrer les andouillettes.