



Porc

Andouillettes à la moutarde



40 min **15 min** **25 min** **0** **610**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les andouillettes

4 **Andouillette**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce à la moutarde

100 g **Moutarde**
200 g **Crème fraîche épaisse**
100 ml **Vin blanc**

Étape 1

Préparation de la sauce à la moutarde

- 1 Fouetter la moutarde, la crème fraîche et le vin blanc dans un saladier.
- 2 Quand tous les éléments sont bien mélangés, réserver.

Étape 2

Cuisson des andouillettes

- 1 Faire dorer les andouillettes dans une poêle sur feu moyen pendant 15 à 20 minutes.
- 2 Les retourner de temps en temps pour qu'elles grillent de tous les côtés.
- 3 Ajouter la sauce à la moutarde lorsque les andouillettes sont cuites.
- 4 Couvrir et laisser mijoter pendant 5 minutes.
- 5 Attention, si on utilise de la crème épaisse, il ne faut pas la faire bouillir, elle risquerait de trancher.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer les andouillettes dans un plat creux, les napper

de sauce moutarde, poivrer et servir sans attendre.