



Porc

Andouillettes beaujolaises



35 min 10 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

662

CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Peler les échalotes et les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Faire fondre le beurre dans la poêle chaude et faire revenir les échalotes pendant 3 minutes en remuant avec une cuillère en bois.
- 3 Verser la farine en pluie sur les échalotes, puis remuer avec la cuillère en bois pour faire blondir l'ensemble sur feu vif.
- 4 Déglacer avec le vin et remuer vivement pour gratter les sucs au fond de la poêle. Verser l'eau et assaisonner de sel et poivre. Mélanger la sauce sur feu doux pour la lier.

Étape 2

Cuisson des andouillettes

- 1 Il est préférable de piquer les andouillettes avec la pointe d'un couteau au préalable afin d'évacuer le gras à la cuisson.
- 2 Ajouter les andouillettes dans la sauce et laisser mijoter pendant 20 minutes sur feu moyen.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les andouillettes

4 Andouillette

Ingrédients pour la sauce

20 cl **Vin rouge**
4 **Echalote(s)**
30 g **Beurre**
30 g **Farine**
1 verre(s) **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Ingrédients pour le dressage

800 g **Pomme(s) de terre**
2 branche(s) **Persil plat**

Étape 3

Préparation des pommes de terre

- 1 Rincer les pommes de terre sous l'eau du robinet. Verser 3 centimètres d'eau dans la cuve d'un cuit-vapeur, puis placer le panier au-dessus.
- 2 Déposer les pommes de terre dans le panier et couvrir. Faire cuire pendant 25 minutes.
- 3 Peler les pommes de terre avec un couteau d'office puis ciseler le persil à l'aide d'un couteau éminceur. Parsemer les pommes de terre de persil ciselé puis réserver au chaud.

Étape 4

Dressage

- 1 Servir les andouillettes nappées de sauce, accompagnées de pommes de terre.