



Porc

Andouillettes à la Lyonnaise



35 min 10 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

634

CALORIES

Étape 1

Cuisson des oignons

- 1 Peler les oignons et les émincer finement avec un couteau éminceur.
- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle. Lorsqu'il est chaud, faire cuire les oignons pendant 10 minutes sur feu doux, sans les faire colorer.
- 3 Retirer les oignons de la poêle et les réserver au chaud.

Étape 2

Cuisson des andouillettes

- 1 Piquer les andouillettes avec la pointe d'un couteau afin de faciliter l'évacuation du gras pendant la cuisson.
- 2 Verser de l'huile dans la même poêle, faire dorer les andouillettes pendant 10 min en les retournant régulièrement.
- 3 Remettre les oignons dans la poêle et mélanger avec une cuillère en bois. Assaisonner de sel et poivre.
- 4 Déglacer avec le vinaigre et gratter les sucs avec la cuillère en bois. Mélanger pendant encore 2 minutes.

Étape 3

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les abats

600 g **Andouillette**

Ingrédients pour la sauce

3 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
20 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Ingrédients pour la garniture

800 g **Pomme(s) de terre**

Ingrédients pour le dressage

2 branche(s) **Persil plat**

L'accompagnement

- 1** Rincer les pommes de terre sous l'eau. Verser 3 centimètres d'eau dans la cuve d'un cuit-vapeur, placer le panier au-dessus.
- 2** Déposer les pommes de terre dans le panier et couvrir. Faire cuire pendant 25 minutes.
- 3** Une fois cuite, peler les pommes de terre avec un couteau d'office et les réserver au chaud.

Étape 4

Dressage

- 1** Ciseler le persil à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Dresser les andouillettes sur assiettes, napper de sauce et parsemer de persil ciselé. Les accompagner de pommes de terre.