< retour

Charcuterie

Andouillette

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Andouille, Andouillette, Boudin

Origine : France

Famille :

Poids moyen : 175g

L'andouillette est une charcuterie française dont la définition fut longtemps fluctuante. Elle est actuellement élaborée à partir d'éléments du tube digestif du porc.

Jusqu'aux années 2000, les tripes de veau étaient assez couramment utilisées, mais elles sont maintenant interdites.

VARIÉTÉS

L’andouille mesure de 25 à 30 cm de long et l’andouillette de 10 à 15 cm. L’andouillette est parfois enrobée de chapelure, de gelée ou de saindoux.

Andouillette de Cambrai : La véritable Andouillette de Cambrai se compose exclusivement de fraise de veau.

Andouillette beaujolaise : La particularité de l'andouillette beaujolaise est qu'elle est panée et constituée pour moitié de panse de porc et de panse de veau pour l'autre moitié.

Andouillette rouennaise :L'andouillette rouennaise est faite de boyaux de porc sans panse et de fraise de veau.

Andouillette de Troyes :L'andouillette de Troyes est composée exclusivement de chaudins complets (gros intestins)

Andouillette provençale :L'andouillette provençale est préparée avec des tripes de porc et de la gorge.

Andouillette de Jargeau : Originaire de Jargeau, petite ville à côté d'Orléans cette andouillette est élaborée avec 60 % de viande de porc et seulement 40 % de tripes.

COMMENT CHOISIR ?

L'andouille est toujours plus grande en taille que l'andouillette. Les andouillettes de Lyon et de Rouen sont faites pour moitié à base de fraise de veau, celles de Troyes sont pur porc.

QUE FAIRE AVEC ?

L’andouille se mange froide, habituellement coupée en fines rondelles, en guise de hors-d’œuvre. L’andouillette se mange grillée ou poêlée, traditionnellement servie avec de la moutarde et accompagnée de légumineuses (haricots rouges ou lentilles), de choucroute, de chou rouge ou de pommes de terre frites.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui
L'andouillette se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

L’andouille mijotée est grasse et calorique.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium

276 kcal	24,50 g	1,00 g	19,30 g	9,60 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
35,60 mg	1 090,00 mg	8,66 g	344,00 mg	98,30 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse
0,20 g	0,20 mg	4,30 mg	2,30 mg	0,10 mg
vitamin A				
52,00 µg				

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

L’andouillette ne bénéficie ni de l’Appellation d'origine contrôlée, ni d’Indication géographique protégée. Mais l’Association amicale des amateurs d'andouillettes authentiques, souvent dite "5A", créée à la fin des années 1960, signale avec le diplôme « AAAAA » les andouillettes jugées de qualité lors de dégustations en aveugle.

Andouillettes au cidre [3]

En savoir plus [3]

Andouillettes de jargeau braisées au sauvignon [4]

En savoir plus [4]

Andouillettes à la lyonnaise [5]

En savoir plus [5]

Andouillettes à la moutarde [6]

En savoir plus [6]

Crème de persil à l'andouillette [7]

En savoir plus [7]

Salade de lentilles vertes du puy et andouillette moutarde à l'ancienne [8]

En savoir plus [8]

Andouillettes beaujolaises [9]

En savoir plus [9]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15787

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15787

[3] https://www.qooq.com/recipes/andouillettes-au-cidre

[4] https://www.qooq.com/recipes/andouillettes-de-jargeau-braisees-au-sauvignon

[5] https://www.qooq.com/recipes/andouillettes-la-lyonnaise

[6] https://www.qooq.com/recipes/andouillettes-la-moutarde

[7] https://www.qooq.com/recipes/creme-de-persil-landouillette

[8] https://www.qooq.com/recipes/salade-de-lentilles-vertes-du-puy-et-andouillette-moutarde-lancienne

[9] https://www.qooq.com/recipes/andouillettes-beaujolaises