< retour

Charcuterie

Andouille

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Andouille, Andouillette, Boudin

Poids moyen : 600g

L'andouille est une charcuterie cuite, à base du tube digestif de porc ou de veau, à laquelle on peut ajouter la tête, le cœur, la poitrine ou la gorge de l'animal. Les boyaux sont coupés en lanières puis introduits dans une partie de l'intestin. L'andouille est ficelée, séchée, fumée à froid, puis cuite dans un bouillon ou à la vapeur. Elle peut aussi être d'abord fumée, puis ficelée et bouillie dans de l'eau ou un court-bouillon.

Contrairement à celle de Vire, qui est fabriquée par emplissage, l'andouille de Guémené est conçue par enfilages successifs de chaudins (gros intestin du porc servant d'enveloppe), ce qui a pour résultat des différences évidentes dans la structure même de l'andouille.

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. On distingue de nombreuses sortes d'andouilles suivant la localité et le mode de fabrication. Les plus connues sont :

L'andouille de Jargeau :(60 % de viande de porc et 40 % de tripes)

L'andouille du Val-d'Ajol :A base d'échine de porc et de chaudins aromatisés, l'andouille du Val d'Ajol est une spécialité Vosgienne.

L'andouille de Vire :L'Andouille artisanale de Vire est composée de l'appareil digestif du porc, à savoir le gros intestin, l'estomac et l'intestin grêle.

L'andouille de Guémené :L'andouille de Guéméné est constituée uniquement de gros intestins de porc. C'est une spécialité bretonne.

COMMENT CHOISIR ?

L'andouille est toujours plus grande en taille que l'andouillette

QUE FAIRE AVEC ?

L’andouille se mange froide, habituellement coupée en fines rondelles, en guise de hors-d’œuvre.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui
Cette charcuterie se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

L’andouille mijotée est grasse et calorique.

calories	protéines	glucide	lipide
270 kcal	22,50 g	0,20 g	20,00 g

* Source de données : AFSSA

Mille-feuille de céleri et andouille fumée [3]

En savoir plus [3]

Andouille confite et pommes au vinaigre de cidre [4]

En savoir plus [4]

Burrito du matin [5]

En savoir plus [5]

Saint-jacques rôties, brocolis caramélisés, andouille et oeuf dur [6]

En savoir plus [6]

Saint-pierre du guilvinec rôti à l'andouille, tagliatelles de blé noir [7]

En savoir plus [7]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15867

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15867

[3] https://www.qooq.com/recipes/mille-feuille-de-celeri-et-andouille-fumee

[4] https://www.qooq.com/recipes/andouille-confite-et-pommes-au-vinaigre-de-cidre

[5] https://www.qooq.com/recipes/burrito-du-matin

[6] https://www.qooq.com/recipes/saint-jacques-roties-brocolis-caramelises-andouille-et-oeuf-dur

[7] https://www.qooq.com/recipes/saint-pierre-du-guilvinec-roti-landouille-tagliatelles-de-ble-noir