

ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE



LA RECETTE



ANDOUILLETTE MAISON VIVANT



Pour 2 personnes :

- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps total : 40 min

Ingrédients :

- 2 andouillettes Maison Vivant
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 10 cl de crème fraîche
- 1 échalote

Préparation :

Ciselez l'échalote.

Faites revenir les andouillettes dans un peu de beurre avec l'échalote à feu doux pendant 15 à 20 minutes.

Recouvrez les 5 minutes une fois qu'elles sont dorées.

Mélanguez la moutarde et la crème fraîche dans un bol.

Ajoutez le mélange aux andouillettes et faites cuire 5 minutes à feu très doux.

Servez et dégustez !

Conseil :

Accompagnez ce plat de pommes de terre sautées.