ANDOUILLETTES CAMPAGNARDES PANÉES



LA RECETTE

MAISON Vivant DEPUIS 1960 VOTRE CHARCUTIER JURASSIEN

ANDOUILLETTE PANÉE



Pour 2 personnes :
- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps total : 45 min

Ingrédients :
- 2 andouillettes panées
- Thym
- 1 gousse d'ail
- 1 verre de côte du jura
- Papier cuisson, d'aluminium pour papillotes
- Beurre
- Sel, poivre

Préparation :
Percez les andouillettes avec une fourchette.
Parsemez le thym et de l'ail haché, assaisonnez (sel modéré).
Découpez des rectangles de papier pour faire les papillotes.
Beurrez les généreusement, disposez les andouillettes sur le papier.
Arrosez les andouillettes de côte du jura puis fermez hermétiquement les papillotes.
Mettez à cuire sur le barbecue en cuisson indirecte, à couvert, ou dans le four à 180°C pour 30 min.

Conseil :
Rajoutez des échalotes émincées, de la crème, de la moutarde.