

# ANDOUILLETES CAMPAGNARDES PANÉES



## LA RECETTE

### Andouillettes campagnardes panées en papillotes cuites au barbecue ou au four

#### Pour 4 personnes :

- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps total : 45 min

#### Ingrédients :

- 4 andouillettes panées
- Thym
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- 1 verre de cote du jura
- Feuille de papier de cuisson, d'aluminium pour papillotes
- Beurre

#### Préparation :

Percez les andouillettes avec une fourchette.

Pour des andouillettes panées, 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 dessus le papier.

Arrosez les de cote du jura, fermez hermétiquement les papillotes.

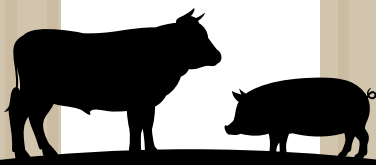
Mettez à cuire sur le barbecue en cuisson indirecte, à couvert, ou dans le four à 180°C pour 30 min.

#### Variante :

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

MAISON  
VIVANT

TRIPIER  
DEPUIS 1950  
JURA



ARTISAN CHARCUTIER  
TRAITEUR

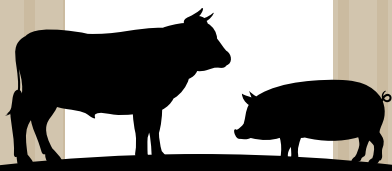
Recettes et conseils de préparation sur  
[www.maison-vivant.fr](http://www.maison-vivant.fr)

# ANDOUILLETES CAMPAGNARDES PANÉES



MAISON  
VIVANT

TRIPIER  
DEPUIS 1950  
JURA



ARTISAN CHARCUTIER  
TRAITEUR

## LA RECETTE

### Andouillettes campagnardes panées en papillotes cuites au barbecue ou au four

#### Pour 4 personnes :

- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps total : 45 min

#### Ingédients :

- 4 andouillettes panées
- Thym
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- 1 verre de cote du jura
- Feuille de papier de cuisson, d'aluminium pour papillotes
- Beurre

#### Préparation :

Percez les andouillettes avec une fourchette.  
Pour des andouillettes panées, 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 dessus le papier.  
Arrosez les de cote du jura, 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.

#### Variante :

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

Recettes et conseils de préparation sur  
[www.maison-vivant.fr](http://www.maison-vivant.fr)