

Andouillettes au four à la moutarde

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 andouillettes
- 1 petite échalote
- 15 g de beurre
- 30 ml de vin blanc sec

. Pour la sauce

- 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de persil plat ciselé

Préparation :

Epluchez et ciselez l'échalote.

Mettez les andouillettes dans un plat allant au four.

Saupoudrez avec les échalotes ciselées, et déposez sur chaque andouillette un petit morceau de beurre.

Versez le vin blanc dans le plat.

Enfournez dans un four préchauffé à 180° C pendant 30 minutes de cuisson.

Au bout de ce laps de temps, sortez le plat et mettez à 200°C.

Mélangez la crème fraîche et la moutarde et recouvrez généreusement chaque andouillette.

Enfournez à nouveau et laissez cuire 5 minutes supplémentaires à 200°C.

Sortez du four, saupoudrez d'une cuillère à soupe de persil plat ciselée et dégustez immédiatement.

<http://philomavie.blogspot.com>