

## ANDOUILLETES AUX JASNIERES

Excellent (mais riche et un peu lourd)

Pour 5 personnes

### Ingrédients:

- 5 andouillettes
- 400 g d'échalottes hachées (c'est trop!) <sup>un peu</sup>
- 150 g de beurre (moins)
- 150 g de crème fraîche (moins)
- 150 g de moutarde
- 1/2 litre de jasnières\* (à augmenter)

### Préparation:

Ajouter

thym

1 gousse d'ail

un peu de

chapelure

sur les andouillettes

Assaisonner ~~peu~~ les andouillettes  
Faire revenir à ~~haute~~ feu doux

Faire blondir les échalottes avec le beurre.

Mettre la crème et la moutarde, mélanger le tout.

Mettre les 5 andouillettes dans un plat à four.

Recouvrir les andouillettes avec la sauce obtenue

et adjonction du jasnières

Mettre au four pendant une heure à 130° C

~~Laisser le four~~

si nécessaire

A déguster avec du jasnières

\* jasnières: vin blanc du pays

CHARCUTERIE  
Aux Délices du Lot,  
Roger COLLET  
24, rue Langlade  
72340 LA CHAPELLE-1040  
Tél. 15 42 23

### Autre recette

Délicieux et plus léger -

Dans beurre et huile d'olive faire revenir les échalottes, sur feu doux, ajouter thym, 1 gousse d'ail entière. Ne pas laisser colorer. Ajouter moutarde puis vin blanc, porter à l'ébullition, verser sur les andouillettes.

Recouverte largement de chapelure, un  
morceau de beurre - Enfourner à 180° -  
Cuire, quand la sauce bout, à 130° -  
La gousse d'ail écrasée dans la sauce  
est un détail intéressant.

Dans la sauce et huile d'olive faire revenir les  
escalottes, sur feu doux, ajouter thym, 1 gousse d'ail  
entière. Ne pas laisser colorer. Ajouter maintenant  
du vin blanc, porter à l'ébullition, verser dans la sauce.