

andouillette sauce moutarde & gratin dauphinois

POUR QUI ? deux mangeurs d'andouillette

QUAND ? quand l'envie d'andouillette vous prend

POURQUOI ? vous prend car il fait froid tout bêtement

le gratin dauphinois

400 grammes de pommes de terre Charlotte
100 grammes de crème crue de la fromagerie Goncourt
100 grammes de lait de la fromagerie
deux gousses d'ail
un sachet de noix de muscade des épices Max Daumin
sel & poivre

l'andouillette sauce moutarde

une andouillette de l'atelier d'Argoat
un oignon doux ou une échalote
un verre de vin blanc sec
une belle cuillère de moutarde à l'ancienn, Maison Clarence
deux cuillères à soupe de crème crue de la fromagerie Goncourt

s'attaquer au gratin. dégermer les gousses d'ail. frotter la première contre la paroi d'un moule à gratin et tailler en fines lamelles la seconde.

peler les pommes de terre et les tailler en fines tranches. les disposer dans le moule à gratin.

dans une casserole, mélanger le lait, la crème crue, l'ail et la noix de muscade. porter à ébullition à feu doux. saler, poivrer.

faire couler la crème sur les pommes de terre et enfourner pendant une heure à 160°C.

s'intéresser à l'andouillette

dans une casserole de bonne taille ou une poêle, faire fondre une noix de beurre puis y déposer l'andouillette. la faire griller sur toute ses faces à feu moyen.

pendant ce temps, couper l'oignon en dés.

sortir l'andouillette. baisser le feu et mettre les dés d'oignon à fondre dans la même casserole, ajouter le verre de vin blanc. remettre l'andouillette et laisser cuire à couvert pendant quinze minutes. ajouter la crème et la moutarde.

servir avec le gratin dauphinois.