

Andouillette, pommes frites et sauce moutarde de Dijon



Ingrédients (10 personnes)

Élément principal

- Andouillette 140 g 1,4 kg
- Beurre 1/2 sel 40 g
- Oignons 200 g

Garniture

- Frites 6/6 2,5 kg

Sauce

- Moutarde de Dijon 80 g
- Crème fraîche 300 g
- Vin blanc 15 cl
- Sel

- Poivre

Préparation

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

Colorer les andouillettes au beurre à feu vif avec les oignons émincés finement, puis les enfourner à 170°C pendant une vingtaine de minutes.

Frire les frites 3 minutes à 180°C.

Débarrasser les andouillettes.

Dans la poêle avec les oignons, mouiller au vin blanc, laisser réduire aux 3/4 puis ajouter la crème et la moutarde.

Dresser.
