

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

ANDOUILLETES À LA BIÈRE ET À LA MOUTARDE

Pour 2 personnes : 2 andouillettes 2 noix de beurre doux - 1 verre de bière blonde - 1 belle échalote - 2 càs de moutarde - 2 grosses càs de crème fraîche - sel - poivre -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Dans un plat à four déposer les andouillettes. Répartir l'échalote émincée et le beurre en dés. Verser le verre de bière. Enfourner et cuire 35 minutes en arrosant de temps en temps.

Au moment de servir mélanger la moutarde avec la crème. Saler, poivrer, remuer. Verser dans le fond du plat. Mélanger.

Servir avec une purée, un riz (pour moi un reste réchauffé), des haricots extra-fins, ...

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr