



Une cassolette d'andouille.



Adorateurs de l'incolore, de l'inodore ou de l'insipide et de l'ennui, passez votre chemin !

Quelques préjugés à bannir :

Beaucoup n'ont pas une opinion très favorable concernant l'andouille , l'andouillette ou d'autres cochonnailles toutes aussi délicieuses. Ce préjugé est souvent dû à l'odeur. Avec cette recette, aucune odeur de chaudin désagréable lors de la dégustation.

Un bon ingrédient fait un bon plat aussi n'hésitons pas l'andouille sera de Cambrais , d'Arras , de Guéméné ou d'ailleurs mais sera de qualité .

Comment faire :

- 150 g d'andouille par personne - la couper en tronçon en retirant l'enveloppe
- faire cuire à feu doux 20 à 25 mn dans l'eau bouillante sans sel , ou de la bière (brune ou blonde selon le choix)
- pas d'épice tout est dans l'andouille
- retirer l'andouille avec une écumoire et la réserver humide en la mélangeant avec du fond de volaille
- Mélanger une cuillère à café de moutarde avec de la crème fraîche et couvrir l'andouille placée au fond d'un bol
- déposer dessus des oignons frits ou caramélisés en fines lamelles
- poivrer et couvrir

Dégustez :

Le soir réchauffez au micro-onde et mangez avec une salade verte ou de tomates ou une tombée de frites , soit encore avec une pomme de terre au four , c'est au choix...

Variante:

Une cuillère à soupe par bol de petite fondue de poireaux peu très bien accompagner l'andouille sous la crème et les oignons. On peut également accompagner les oignons frits avec du maroille sans croûte et laisser gratiner quelques minutes puis ... C'est 14 juillet et Mardi-gras à la fois !

Les Randonneurs Hersinois vous souhaitent un bon appétit.