Andouillette de Troyes à la moutarde, frites maison

L'andouillette de Troyes, une sauce moutarde et de vraies frites.

L'andouillette de Troyes est une spécialité champenoise faite de chaudin et d'estomac de porc, roulés et cuits au bouillon. Grillée ou poêlée, nappée d'une sauce crémée à la moutarde à l'ancienne et servie avec des frites maison, c'est un monument de la cuisine de bistrot.



Pour 2 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 25 min | Facile

Dans votre pack

Andouillettes de Troyes royales, 2 × 270 g	1 × paquet de 2 andouillettes de Troyes royales (2 × 270 g)
Moutarde à l'ancienne 200 g	1 pièce
Crème fraîche d'Isigny AOP	100 g
Oignons	100 g
Pomme de terre Monalisa	600 g

À prévoir à la maison

Un verre de vin blanc sec, huile de friture, sel, poivre.

Allergènes

Moutarde, lait (crème), sulfites (vin).

La recette

1. Taillez les pommes de terre en frites et faites une première cuisson à 150 °C.
2. Entaillez légèrement les andouillettes et faites-les dorer 15 minutes à la poêle à feu moyen, en les retournant.
3. Retirez-les, faites fondre l'oignon émincé dans la poêle, déglacez au vin blanc.
4. Ajoutez la moutarde et la crème, laissez épaissir 2 minutes.
5. Faites la seconde cuisson des frites à 180 °C et servez les andouillettes nappées de sauce.

Le mot du marchand

Ne piquez pas les andouillettes, entaillez-les simplement : elles ne doivent pas éclater.

À table avec : *Un Chablis ou un Irancy.*