

Préparation : 10 min - Cuisson 25 min

Pour 6 personnes

**6 andouillettes | 6 échalotes | 30 cl de chablis | 1 c. à s. de moutarde
30 g de beurre | Sel | poivre**

Faites fondre dans une sauteuse les échalotes émincées finement avec le beurre.

Ajoutez les andouillettes piquées avec une aiguille en divers endroits pour les empêcher d'éclater et faites-les dorer sur toutes leurs faces.

Mouillez avec le chablis, donnez un bouillon, couvrez et laissez mijoter à petit feu pendant 20 min. Hors du feu, incorporez la moutarde, du sel et du poivre.

Servez aussitôt avec de la purée de pommes de terre. Vous pouvez utiliser de la moutarde à l'ancienne pour confectionner la sauce ; augmentez un peu la quantité car elle est moins forte.

- Nez : de fruits blancs, iodé, minéral.
- Bouche : frais, fin avec une finale croquante.



le conseil de votre caviste :
Chablis les Vaux Sereins,
la Chablisienne 2006

Et aussi :
Château de Marsannay 2006
Marsannay blanc

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION