



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

V I A N D E

Gratin d'andouillette à la moutarde à l'ancienne,
purée de pommes de terre à l'huile de noix



Préparation : 30 Min - Cuisson : 30 Min

Pour 6 personnes : Andouillettes : 6 pièces | Oignons : 2 pièces | Persil plat : 1/2 botte | Vin blanc sec : 10 centilitres | Crème liquide entière : 10 centilitres | Moutarde à l'ancienne : 20 grammes | Chapelure de pain : 30 grammes | Huile d'arachide : 5 centilitres
Pour la garniture : Pommes de terre à chair ferme : 1 kilogramme | Huile de noix : 10 centilitres | Lait : 5 centilitres | Cerneaux de noix : 6 pièces | Gros sel : 10 grammes | Sel fin : 6 Pincées | Moulin à poivre : 6 Tours

Éplucher les oignons puis les **ciseler** en petits dés. **Ciseler** le persil plat. **Ouvrir** les andouillettes pour enlever le boyau. **Préchauffer** le gril du four.

Dans une poêle avec un filet d'huile d'arachide, **faire suer** les oignons puis **ajouter** les andouillettes et les **colorer**. **Déglacer** au vin blanc et laisser réduire, puis **ajouter** la moutarde et la crème. Faire réduire de nouveau, **mélanger** avec le persil puis **dresser** dans les cercles. **Parsemer** de chapelure puis passer sous le gril du four.

Pour la garniture :

Éplucher les pommes de terre, les **laver** et les **couper** en gros cubes.

- Nez : bouqueté et épanoui, frais et aérien de fruits jaunes, coing, iodé et minéral.
- Bouche : finale vibrante sur les notes crayeuses.

Les cuire ensuite dans une casserole remplie d'eau froide salée pendant 10 min à partir de l'ébullition. Les **égoutter** puis les **écraser** à l'aide d'un fouet, **ajouter** l'huile de noix puis le lait. **Rectifier** l'assaisonnement.

Pour le dressage :

Dans les assiettes, **dresser** le gratin d'andouillette avec une grosse quenelle de purée à côté, **décorer** avec une noix et une branche de persil plat.

Le plus du chef : Pour un format familial, préparez votre gratin d'andouillette dans un grand plat.



le conseil de votre caviste :

Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy 2008 Bourgogne Tonnerre AOC blanc

Et aussi :

Château de Marsannay, Domaine du Château de Marsannay 2007 Marsannay rouge

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



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