



Andouillettes à la lyonnaise

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Un grand classique de la cuisine lyonnaise traditionnelle, très simple et rendu très goûteux grâce à son déglacage au vin blanc de région et au fond de veau.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 15 h - Cuisson: 30 min - Durée: 45 min

Ingrédients

- 4 andouillettes
- 4 échalotes
- 20 cl de fond de veau
- 20 cl de mâcon blanc
- 50 g de beurre
- poivre

Préparation

1. Couper le beurre en morceaux et le laisser ramollir à température ambiante.
2. Piquer les andouillettes et les mettre dans un plat à four.
3. Les faire rôtir pendant 15 minutes à four très chaud.
4. Pendant ce temps, éplucher et émincer les échalotes.
5. Dès que les andouillettes sont bien rôties, les sortir du four et les réserver au chaud.
6. Dégraisser le jus de cuisson. Y faire revenir les échalotes.
7. Déglacer avec le vin blanc et ajouter le fond de veau. Poivrer.
8. Laisser réduire de moitié puis lier au fouet et hors du feu avec le beurre en pommade.
9. Disposer les andouillettes dans un plat de service, arroser avec la sauce et servir bien chaud.

Remarques ou suggestions

- Servir accompagné de salsifis, ou de pommes de terre d'une variété qui tient à la cuisson (Charlotte, par exemple) cuites à la vapeur, et persillées.