

Andouillette de Troyes AAAAA gratinée au chaource

Recette proposée par l'Auberge de Sainte Maure

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 andouillettes AAAAA
- 50 gr de chaource
- 1 jaune d'œuf
- 30gr de crème fraîche liquide
- poivre



Préparation :

- 1- Dans un poêlon épais, faites rôtir les andouillettes sur toutes leurs faces.
- 2- Préchauffez le four, en position grill
- 3- Pendant ce temps, fouettez la crème liquide pour la monter en chantilly.
- 4- Faites fondre le chaource au micro-onde.
- 5- Dans un bol, mettez le chaource transformé en crème, le jaune d'œuf, un peu de poivre (pas de sel, le chaource étant déjà salé), mélangez et incorpore ensuite la crème montée.
- 6- Prendre les andouillettes, les inciser sur le dessus, afin de pouvoir les garnir de l'appareil à gratin.
- 7- Mettez au four et laissez gratiner jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle coloration.

Suggestion de garnitures :

- Frites
- Purée de pomme de terre écrasée

Auberge de Sainte Maure

99, route de Méry – 10 150 Sainte Maure

T. +33 (0)3 25 76 90 41

www.auberge-saintemaure.fr