

Andouillettes au Rosé des Riceys

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingédients pour 4 personnes

- 4 andouillettes AAAA
- 2 échalotes
- ½ bouteille de rosé des Riceys
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre



Préparation :

- 1- Préchauffez le four à 180° C
- 2- Emincez les échalotes et faites les revenir à la poêle dans une noisette de beurre. Quand, elles sont bien dorées, ajoutez le rosé des Riceys, le sel, le poivre puis la crème fraîche. Mélangez bien et faites réduire légèrement.
- 3- Disposez les andouillettes dans un plat à gratin. Ajoutez la préparation aux échalotes et rosé des Riceys et faites chauffer pendant 15 minutes.
- 4- Servez bien chaud accompagné de petites pommes rissolées et de Rosé des Riceys.