

ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE



PERSONNES : 4



PRÉPARATION : 5 mn



CUISSON : 30 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 35 mn

4 andouillettes

20 cl de crème de fraîche

**1 bonne cuillère à soupe
de moutarde**

1 grosse échalote

1. Faire revenir les andouillettes dans un peu de beurre avec l'échalote à feu doux pendant 15 à 20 mn.
2. Lorsque les andouillettes sont dorées, les recouvrir 5 mn.
3. Dans un bol, mélanger la crème fraîche et la moutarde.
4. Rajouter ce mélange aux andouillettes.

Pour finir... faire cuire pendant 5 mn à feu très doux.

