



4 personnes



4 min



30 min

Andouillette sauce moutarde

Faites revenir les andouillettes dans un peu de beurre avec l'échalote à feu doux pendant 15 à 20 min. Recouvrez les andouillettes 5 min, dès qu'elles sont dorées. Mélangez dans un bol la crème fraîche et la moutarde. Rajoutez ce mélange aux andouillettes. Faites cuire pendant encore 5 min à feu très doux.

4 andouillettes
20 cl de crème de fraîche
1 cuillère à soupe de moutarde
1 grosse échalote

beurre