

Andouillette au poivre – purée

- 1 andouillette à la ficelle
- 600g de pommes de terre
- 250g de beurre
- 50g de poivre vert
- 100g de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de romarin



Cuire une vingtaine de minutes, les pommes de terre dans de l'eau salée, avec la gousse d'ail et le romarin.
Ecraser les pommes de terre cuites en gardant le jus de cuisson.



Denis Hauchard

Andouillette au poivre – purée

Dessécher la purée dans une casserole, comme pour faire une pâte à choux.



Ajouter 220g de beurre pour 500g de purée. Fouetter et rectifier la consistance désirée en ajoutant un peu de jus de cuisson. Réserver.



Dans une poêle bien chaude, déposer 50g de beurre et 1 cuillère à soupe de graisse de canard. Chauffer puis cuire l'andouillette en la retournant souvent, pendant une dizaine de minutes.



Réserver à part l'andouillette et dans la même poêle, faire chauffer le poivre vert, la moutarde à l'ancienne. Ajouter la crème liquide et faire réduire.



Dans l'assiette, déposer une chiffonnade de salade, quelques quenelles de purée, puis l'andouillette nappée de la sauce. Servir chaud.