

Andouillettes accompagnées d'aligot fondant, sauce moutarde à la crème

Ingrédients :

- ✓ 4 andouillettes Madrange
- ✓ 1 kg de pommes de terre (Bintje)
- ✓ 400 g de tomme fraîche
- ✓ 200 g de crème fraîche épaisse
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 noisette de beurre
- ✓ sel et poivre

Sauce moutarde à l'ancienne :

- ✓ 1 échalote
- ✓ 40 ml de cognac
- ✓ 80 ml de vin blanc
- ✓ 150 g de champignons de Paris émincés
- ✓ 300 ml de fond de veau
- ✓ 1 noix de beurre
- ✓ 300 g de crème fraîche
- ✓ 3 cc de moutarde à l'ancienne
- ✓ un brin de sauge hachée
- ✓ sel et poivre



Préparation

Étape 1 : Pour l'aligot, éplucher les pommes de terre et la gousse d'ail. Tailler la tomme fraîche en fines lamelles. Couper les pommes de terre en gros morceaux et faire cuire avec la gousse d'ail entière dans de l'eau bouillante pendant environ 20 min.

Étape 2 : En fin de cuisson, retirer la gousse d'ail et passer les pommes de terre au presse-purée. Ajouter un peu de jus de cuisson selon la consistance souhaitée, puis ajouter la crème et le beurre en remuant constamment avec une spatule en bois.

Étape 3 : Mettre la purée dans la casserole à feu doux et y incorporer la tomme en remuant énergiquement, pour aérer l'aligot. Lorsque sa texture devient filante au bout de la spatule en formant un ruban, saler et poivrer. Réserver au chaud.

Faire griller les andouillettes avec un peu d'huile dans une poêle à feu doux, pour éviter qu'elles n'éclatent.

Étape 4 : Préparer la sauce : dans une casserole, faire revenir les champignons avec le beurre jusqu'à légère coloration. Déglacer avec le cognac et faire flamber, puis ajouter le vin blanc. Laisser frémir un peu et arroser du jus de veau. Laisser réduire un peu la sauce, jusqu'à ce qu'elle se lie légèrement, puis ajouter la crème et la moutarde à l'ancienne en mélangeant bien. La sauce doit être nappante (sinon on peut ajouter un peu de fécule de maïs), rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de sauge hachée.



Bonne dégustation !