

Andouillette au whisky

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 andouillettes (de qualité)
- 1 oignon
- 1 petit pot de crème fraîche
- 2 cl de whisky
- sel poivre



Préparation :

Enlever la peau des andouillettes afin qu'elles se détachent en petit morceau à la cuisson.

Faire revenir l'oignon dans un peu de beurre. Y ajouter les andouillettes, les cuire à feu moyen, tout en aidant à l'aide d'une spatule à ce qu'elles se décomposent en morceaux (la peau des andouillettes peut être coupée en petites lamelles et être ajoutée). Saler et poivrer.

Au 3/4 de la cuisson y ajouter les 2 cl de whisky puis la crème fraîche. Bien mélanger l'ensemble.

Servir avec une purée ou des pommes de terre en robe des champs