

Andouillette grillée à la moutarde

Pour 4 personnes

4 belles andouillettes

La sauce :

30g de moutarde de Dijon (a l'ancienne)

1 cuiller à soupe d'huile de colza

1 œuf battu en omelette

1 bon tour de moulin a poivre

150g de chapelure

2 cuillerées à soupe d'huile de colza



1) Dans un saladier, mettez votre moutarde, puis au fouet montez un peu avec l'huile, ajoutez l'œuf battu en omelette, poivrez au moulin a poivre et remuez bien.

2) Mettez votre préparation à base de moutarde dans une grande assiette et la chapelure dans une autre.

3) Passez les andouillettes d'abord dans la préparation en les enduisant le plus possible puis passez les dans la chapelure de manière à ce qu'elles soient complètement panées.

4) l'astuce : bien à plat sur une assiette placez vos andouillettes dans le tiroir de votre congélateur pendant 30 min, ainsi la petite croûte placée sur vos andouillettes va durcir.

5) Allumez le four à 230°(th7).

6) Mettez 2 cuillerées d'huile au fond de votre plat et placez vos andouillettes mettez au four au bout de 15minutes lorsqu'elles seront bien grillées d'un côté retournez-les avec précaution à la spatule et enfournez encore pour 10 minutes.

Servez comme garniture une bonne purée maison, des pommes sautées, ou de petites pommes grenailles rôties