

GRATIN D'ANDOUILLETTE AUX POMMES LYONNAISES

(Recette de Christian TÊTEDOIE)

Ingrédients pour 4 personnes :

4 andouillettes
6 pommes de terre Charlotte ou BF15
2 oignons moyens
1 cuillère à soupe de moutarde de Charroux
100 g de chapelure de mie de pain fraîche
40 g de beurre
2 dl de crème liquide
+ ou - 1 litre de bouillon de volaille ou à défaut d'eau
QS de sel

Peler les 6 pommes de terre et les couper en lamelles de 2 à 3 mm d'épaisseur. Bien les laver, puis les égoutter. Peler et émincer finement un oignon moyen.

Préchauffer le four à 230°.

Faire fondre 20 g de beurre dans un large poêlon jusqu'à une teinte noisette. Ajouter et faire suer l'oignon émincé, puis mettre les lamelles de pommes de terre, bien mélanger, saler légèrement et mouiller à hauteur de bouillon de volaille. Donner une ébullition et glisser le poêlon dans le four. Compter 30 minutes de cuisson dans le four ramené à 220°.

Peler et hacher finement 1 oignon. Couper 4 andouillettes en tranches d'un bon cm d'épaisseur après avoir pris soin de retirer la peau, puis les tailler en morceaux. Chauffer 20 g de beurre dans un large poêlon, ajouter et faire légèrement rissoler l'oignon haché. Mettre les morceaux d'andouillette, bien remuer avec une spatule en bois et laisser chauffer. Lorsque l'andouillette est bien chaude, verser dessus 2 dl de crème liquide, chauffer, puis retirer la casserole de la plaque de cuisson. Ajouter 1 cuillère à soupe de moutarde de Charroux et mélanger.

Préchauffer le four en position grill.

Répartir la préparation d'andouillette sur les pommes de terre, saupoudrer de chapelure de mie de pain fraîche. Glisser le poêlon sous le grill du four et laisser gratiner pendant 3 à 6 minutes.

Servir et déguster ce gratin d'andouillette aux pommes lyonnaises sans attendre avec un Côtes du Rhône.