

GRATIN D'ANDOUILLETES AUX POMMES DE TERRE LYONNAISES

(Recette de Christian TÊTEDOIE)

Ingrédients pour 4 personnes :

4 andouillettes
6 pommes de terre Charlotte ou BF 15
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 entière
± 1 litre de bouillon de volaille maison ou du commerce, ou à défaut d'eau
QS sel

Préchauffer le four à 230°.

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.

Dans un large poêlon, faire fondre 20 g de beurre jusqu'à une teinte noisette. Ajouter l'oignon émincé et le faire suer. Mettre ensuite les lamelles de pommes de terre, bien mélanger le tout, saler légèrement et mouiller l'ensemble à hauteur avec le 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 l'autre oignon. Retirer la peau des 4 andouillettes et les couper en tranches d'un bon centimètre d'épaisseur, puis les tailler en morceaux. Dans un sautoir, chauffer 20 g de beurre, ajouter l'oignon haché et faire légèrement rissoler. Ajouter les morceaux d'andouillettes et bien remuer avec une spatule en bois. Ensuite, verser dessus 2 dl de crème liquide et refaire chauffer la préparation. Hors du feu, ajouter 1 bonne cuillère à soupe de moutarde de Charroux. Bien mélanger à nouveau l'ensemble. Réserver au chaud.

Préchauffer le four en position gril.

Dans un plat à gratin, répartir les rondelles de terre et les recouvrir de la préparation de morceaux d'andouillettes. Saupoudrer de chapelure de mie de pain fraîche et glisser le plat à gratin sous le gril du four. Laisser gratiner pendant 3 à 6 minutes.

Servir immédiatement et déguster ce gratin d'andouillettes aux pommes lyonnaises avec un Côtes du Rhône rouge.