



PARMENTIER À L'ANDOUILLETTE

Pour 4 personnes :

2 belles andouillettes - 700g pommes de terre charlotte ou amandine - 3 échalotes - 30g beurre - sel - poivre -

Eplucher les pommes de terre et les faire cuire 30-35minutes à l'eau ou à la vapeur. Elles doivent être très cuites. Les passer au moulin à légumes ou les écraser à l'aide d'une fourchette ou au presse-purée. Incorporer 20g de beurre, saler, poivrer. Réserver.

Eplucher les échalotes, les couper en petits dés. Couper les andouillettes en deux, les éplucher et prélever la chair. Dans une poêle laisser fondre les 10g de beurre restants, faire revenir les échalotes et la chair des andouillettes. Laisser cuire 10 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer un moule à gratin moyen. Répartir le contenu de la poêle. Couvrir avec la purée de pommes de terre. Enfourner et cuire 15 minutes (le dessus doit être doré).

A déguster avec une salade verte.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr