

## Les andouillettes des Gremlins



### Pour 4 personnes

- 4 andouillettes
- 3 oignons
- 1 pot de 20 cl de crème épaisse
- 3 cuillères à soupe de moutarde
- 10 cl de vin blanc

Dans une poêle, faire revenir les oignons émincés dans deux cuillères à soupe d'huile neutre. C'est un peu long, il faut compter une bonne vingtaine de minutes pour qu'ils commencent à être moelleux et dorés.

Ajouter le vin blanc, porter à ébullition puis laisser cuire doucement jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé.

A l'aide d'une écumoire, retirer les pignons de la poêle et réserver.

Mettre une cuillère à soupe d'huile dans le poêle et mettre les andouillettes à cuire sur feu doux.

C'est là que c'opération s'avère délicate. En effet, les andouillettes, ce sont des tripes : ça doit donc être bien cuit. Or, l'andouillette a une fâcheuse tendance à littéralement exploser à la cuisson. Il faut donc les faire cuire tout doucement et assez longtemps, en les surveillant de près.

Lorsque les andouillettes sont bien cuites, les retirer délicatement de la poêle et remettre les oignons.

Dans un bol, mélanger la moutarde et la crème, verser sur les oignons et porter à ébullition.

Remettre délicatement les andouillettes dans la poêle, couvrir et laisser chauffer doucement entre 5 et 10 minutes.

Servir bien chaud avec une écrasée de pommes de terres, ou des pommes de terre vapeur. Ou si on en veut à ses voisins, on peut faire comme moi, une purée mi chou-fleur mi patates.