

Brochettes d'andouillettes

à la moutarde et aux herbes

Ingrédients pour 5 personnes :

- 4 andouillettes artisanales
- 4 c.à.s. de moutarde forte
- 1 verre de vin blanc (Sylvaner par exemple)
- 1 bouquet d'estragon, 1 de ciboulette et 1 de persil plat
- 1 c.à.s. de fleur de thym
- 150g de chapelure
- sel et poivre
- un œuf pour faciliter la panure

Dans un bol, mélanger la moutarde, l'estragon et la ciboulette finement ciselés, le persil haché et la fleur de thym. Réserver.
Détailer les andouillettes en grosses rondelles et les enfiler horizontalement sur des brochettes de façon à transpercer 2 fois le boyau.

Badigeonner les rondelles d'andouillettes du mélange herbes-moutarde, saler, poivrer puis les rouler dans l'œuf battu et dans la chapelure. Les disposer dans un plat à gratin et faire griller au four 15 à 20 min ; les retourner régulièrement et les arroser de vin blanc. Rectifier l'assaisonnement et servir avec le jus de cuisson accompagné d'une poêlée de pommes.

Accord met et vin :

Un Brouilly, un Juliéna ou un Beaujolais.