

GRATIN D'ANDOUILLETTE



Longtemps que je n'ai pas eu le temps de mettre à jour ce petit espace gourmand, mais que voulez-vous.... obligations professionnelles qui m'ont amenés à me " promener " en Normandie, dans les Landes, dans le sud de la France..
On dit que les voyages forment la jeunesse ! ;-)

Pour revenir à nos moutons, ou plutôt à notre veau, voila un petit plat typiquement Lyonnais mais préparé de façon peu traditionnelle, j'ai nommé ainsi mon gratin d'andouillette qui n'est en fait qu'une copie de celui que l'on m'a présenté il y a quelques années lors d'un repas d'internautes gourmands,
Mais qu'est-ce qu'une andouillette ?



L'andouillette traditionnelle Lyonnaise est constituée de fraise de veau idéalement coupée au couteau puis glissée avec une ficelle dans un boyau !

Malheureusement la vache folle et l'industrie sont passées par là, il est aujourd'hui moins facile de trouver de bons produits, beaucoup sont réalisés en utilisant du porc, quand à la découpe..... beaucoup à dire !

Plusieurs préparations sont couramment présentées dans la région, en voici quelques-unes :

- juste coupées en tranches et poêlées
- enrobées de moutarde, puis placées dans un petit plat à gratin, immergées à mi-hauteur de vin blanc avant de passer au four pour au moins 3/4h
- en tranches dorées à la poêle avant d'être mises au four accompagnées d'un roux à base d'échalotes, farine, laurier, vin blanc le tout crémé...
- Entière dorées puis arrosées de beaujolais qu'on laissera réduire doucement
- Tout simplement grillés au feu de bois ou au barbecue

Je crois que tout bon Lyonnais saura compléter cette liste et confirmer notre gourmandise régionale !

Mais si vous passez par chez nous, essayez de trouver des andouillettes Bobosse tirées à la ficelle chez un bon tripier ou un bon charcutier (si si, ça existe encore....) et ce n'est pas parce que Edouard Herriot à déclaré :

" La politique, c'est comme l'andouillette. Ça doit sentir un peu la merde, mais pas trop. "

qu'il ne faut pas essayer de goûter à ce met savoureux et croire à cette expression si... désolante !

tous les vrais charcutiers traitent ce produit avec soin voir avec passion pour certains, goûtez et vous verrez, vous ne serez pas déçu !

<http://legone.canalblog.com>

Ingrédients :

- 2 andouillettes
- 1 grand verre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- un peu de chapelure
- Sel, poivre

Recette :

- fendre vos andouillettes, les vider et en répartir le contenu dans un petit plat à gratin



- mettre votre moutarde dans un petit bol, ajouter le vin, un peu de sel, deux tours du moulin à poivre et mélanger



- ajouter cette préparation à vos andouillettes, elles doivent être immergées aux trois quarts environ



- déposer quelques feuilles de laurier, et oublier ainsi 1h ou 2
- placer au four (Th 180°C) pour environ ½ h à 3/4h,



- Il ne vous reste plus qu'à déguster accompagné traditionnellement d'un beaujolais voir d'un mâconnais !



Voilà ce qui sert de base chez nous à un petit Machon (vous savez, ce petit casse-croûte " un peu amélioré " que l'on trouve dans les bistrotts ou dans les Bouchons !*

Bon appétit,

<http://www.machon.com>