

Andouille du Val d'Ajol à la sauce moutarde



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

La fameuse andouille du Val d'Ajol ! Si vous n'en avez jamais goûté, c'est le moment car cette spécialité est un vrai délice !

Ingrédients

- 1 andouille du val d'ajol
- 700 g de pommes de terre
- 0,5 l de bouillon de volaille
- 3 cs de moutarde forte
- 15 cl de crème fraîche
- 2 cs de farine
- 100 g de fromage râpé

Préparation

- 1 Préparez votre bouillon de volaille avec un cube et faites cuire l'andouille dans ce bouillon pendant 30 minutes. Pendant ce temps, pelez, lavez et faites cuire vos pommes de terre dans un grand volume d'eau 20 à 25 minutes (+ou- selon les pommes de terre).
- 2 Coupez les pommes de terre en rondelles. Coupez l'andouille également en rondelles.
- 3 Mettez la crème dans un saladier, incorporez-lui délicatement la farine tamisée ainsi que la moutarde. Remuez soigneusement.
- 4 Prenez un plat allant au four et beurrez-le. Vous pouvez aussi, le frotter avec une gousse d'ail. Étalez les pommes de terre dans le fond du plat.
- 5 Disposez l'andouille par-dessus d'une façon harmonieuse. Recouvrez le plat de votre sauce à la moutarde et mettez votre plat dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 30 minutes.
- 6 Servez votre andouille à la sauce moutarde avec une salade verte. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

