

Andouillettes au four



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Avec une purée ou du riz, voilà une façon de manger des andouillettes. Je les prends toujours chez mon boucher.

Ingrédients

- 4 andouillettes
- 20 cl de vin blanc
- 2 échalotes - émincées
- 1 tasse de chapelure
- 1 oignon blanc - avec le vert de la tige
- quelques brins de persil
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Eplucher les échalotes, les émincer, les mettre dans un plat allant au four.
- 2 Mettre les andouillettes dessus et verser le vin blanc. Saupoudrer de chapelure (la moitié de la tasse).
- 3 Enfourner pour 30 mn à 180°C (th.6), rajouter de l'eau si nécessaire.
- 4 A la sortie du four, mettre le reste de la chapelure et servir chaud avec une purée ou du riz.
- 5 Je remplace quelquefois le vin blanc par du bouillon de volaille.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

