



TRANS**GOURMET**



ANDOUILLETTE,
POMMES FRITES
ET SAUCE MOUTARDE
DE DIJON

**LE PLAT
DU JOUR**

À MOINS DE **2[€]50** *

23 - 2017

Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet



Andouillette 140 g (998281)



Frites 6/6 (447086)



Moutarde de Dijon
Transgourmet Quality
(300321)

Les ingrédients* (Pour 10 personnes) :

- Andouillette 140 g (998281) 1,4 kg
- Beurre 1/2 sel (300781) 40 g
- Oignons (287268) 200 g

Garniture

- Frites 6/6 (447086) 2,5 kg

Sauce

- Moutarde de Dijon (300321) 80 g
- Crème fraîche (800079) 300 g
- Vin blanc (812271) 15 cl
- Sel (300766)
- Poivre (300519)

ANDOUILLETTE, POMMES FRITES ET SAUCE MOUTARDE DE DIJON

Préparation :

Colorer les andouillettes au beurre à feu vif avec les oignons émincés finement, puis les enfourner à 170 °C pendant une vingtaine de minutes.

Frire les frites 3 min à 180 °C.

Débarrasser les andouillettes.

Dans la poêle avec les oignons, mouiller au vin blanc, laisser réduire aux 3/4 puis ajouter la crème et la moutarde.

Dresser.

DU PLAT DU JOUR À LA CARTE...

Mettre la sauce en siphon pour un plat à la carte plus aéré.



TRANSGOURMET

* Disponibilité selon région