

SAISON 2012 - 2013



La cuisine de
Monique et Jacqueline

Cours de Cuisine
Du Lundi 19 Novembre 2012

Gratin d'Andouillettes de Troyes au Chaource

Rencontre de deux produits de la région de Troyes !

L'andouillette et le Chaource, deux produits qui se marient admirablement bien, et qui semblent être faits l'un pour l'autre !

INGREDIENTS pour 4 personnes

150g de crème de Chaource 'Lincet' (Carrefour ou même Intermarché) – 4 Andouillettes de Troyes de préférence Lemelle (sinon d'autres mais qui seront de moindre qualité) la classification des vraies Andouillettes de Troyes part de 1 à 5 mais difficile à trouver dans la région de Franche Comté - 300g de champignons de Paris – 2 belles échalotes – sel – poivre du moulin – 1 noix de beurre

PREPARATION 30 minutes – cuisson 10 minutes

- 1) Faire revenir les échalotes, les champignons émincés avec la noix de beurre et laisser cuire environ 8 à 10 minutes. Saler et poivrer. Les échalotes doivent être translucides.
- 2) Dans un plat à gratin légèrement beurré, déposer cette préparation et mettre en attente.
- 3) Couper les andouillettes en rondelles, d'environ 1,5cm (astuce : prendre le couteau électrique, c'est super facile et évite les déchets) – Les faire revenir à la poêle, sans graisse.
- 4) Les déposer sur la préparation qui est en attente, dans le plat à gratin. Préchauffer le four, position 'grill'
- 5) Napper le dessus de la préparation avec la crème de Chaource.
- 6) Gratiner au four tout en surveillant avec vigilance et servir aussitôt avec une bonne salade.



1^{ère} suggestion d'utilisation : Une de mes cousines de Chaource m'a précisé qu'elle avait toujours un pot ou deux de crème de Chaource d'avance et, si des amis arrivent à l'improviste, elle fait des tartines assez fines avec la crème de Chaource qu'elle passe au grill, et qu'elle sert à l'apéritif.

2^{ème} suggestion d'utilisation : En se servant de notre recette initiale (sans les andouillettes bien sûr) poser la préparation sur une pâte à tarte que vous placerez dans votre four, préchauffé à 220°, en prenant garde de bien surveiller le dessus, quitte à poser une feuille d'aluminium au-dessus car il faut que la préparation se pare d'un beau blond roux, sans pour autant brunir, et la faire cuire aussi longtemps que pour une tarte traditionnelle, et en fonction de votre four bien évidemment. Accompagnée d'une bonne salade, vous aurez un repas vite fait, bien fait !

IL NE ME RESTE PLUS QU'A VOUS SOUHAITER UN BON APPETIT