

Andouillettes à l'Aligot de l'Aubrac



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

250 g de [Tomme](#) fraîche
contenue dans
800 g purée à l'aligot
4 andouillettes glacées (non chapelurées)

Préparation

Préparez une purée à l'aligot suivant la recette figurant à Aligot. Laissez en réserve. Procurez-vous 4 andouillettes non chapelurées. Poêlez-les jusqu'à dorure régulière. Débarrassez-les sur le plat à gratin. Disposez la purée à l'aligot autour ou dessous. Remettez à chauffer au four durant une dizaine de minutes jusqu'à coloration de la purée. Servez chaud.