

Chaource sur Andouillettes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

50 minutes



Temps de cuisson

20 minutes

Ingrédients

Fromage : 1 [Chaource](#) AOC

- 4 andouillettes
- 50 cl de crème
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 10 cl de fond de veau (facultatif)
- sel, poivre



Préparation

Faites griller vos andouillettes 15 min environ au four ou à la poêle.

Pendant ce temps, enlevez la croûte du Chaource et coupez celui-ci en morceaux. Mettez-les dans une casserole, faites-le fondre et ajouter la crème, la moutarde et le fond de veau.

Laissez cuire 10 min.

Nappez les andouillettes de la sauce et servez aussitôt.