

# Andouillette sauce moutarde et pommes de terre

**Préparation :** 38 min

**Cuisson :** 30 min



## INGRÉDIENTS

### Pour 5 personnes (menu cuisson à étages)

- 1000 g d'eau
- 1000 g de pommes de terre
- 5 andouillettes
- de la moutarde forte
- 5 piques en bois (brochette)\*\*

### Pour la sauce à la moutarde et au vin blanc

- 200 g de crème épaisse entière
- 50 g de vin blanc
- 2 c. à s. de moutarde forte
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies (moulin)

## PRÉPARATION

### POUR 5 PERSONNES (MENU CUISSON À ÉTAGES)

Fixer le cuit-vapeur sur le bol. Verser l'eau dans le bol. Placer les pommes de terre coupées en gros cubes. Précuire 15 minutes- 120°C - vitesse 2. Pendant ce temps préparer les andouillettes. Traverser les andouillettes avec un pique à brochettes. Les piquer délicatement. Placer dans la plateau-vapeur, badigeonner chaque andouillette de moutarde forte. Placer le plateau dans le cuit-vapeur. Prolonger la cuisson 15 minutes - 120°C - vitesse 2. (\*\* pour les redresser et plus facile à servir)

### POUR LA SAUCE À LA MOUTARDE ET AU VIN BLANC

Dans le bol, verser la crème, le vin blanc, la moutarde, le sel et le poivre. Réchauffer 1 minute 30 - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau, pommes de terre	15 min	120°C	2	
	Andouillettes	15 min	120°C	2	
	Crème, vin, moutarde, sel, poivre	1 min 30	100°C	3	

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)