

Andouillette au BBQ et sauce crémeuse au Chaource



Pour 2 à 4 personnes :

4 andouillettes de bonne qualité

Moutarde forte

Herbe de Provence

Sauce :

1/2 à 2/3 Chaource (suivant le goût)

20 cl de crème liquide

1 CS de moutarde à l'ancienne

1 CS de fond de veau

- Mettre la crème dans une petite casserole et y déposer le Chaource, découpé en petits morceaux, après en avoir ôté la croûte.
- Ajouter le fond de veau et la moutarde à l'ancienne et laisser fondre à tout petit feu, en mélangeant régulièrement. Laisser réduire et réserver au chaud.
- Pendant ce temps, déposer les andouillettes dans un plat en aluminium, percé de petits trous et les badigeonner de moutarde forte. Saupoudrer d'un peu d'herbe de Provence.
- Déposer le plat sur la grille du BBQ, au dessus d'un lit de bonnes braises et laisser griller doucement, en les retournant régulièrement.
- Servir les andouillettes, idéalement avec des frites, en proposant la sauce crémeuse au Chaource, dans un petit pot, à côté.

SANDS
CBBZ