

Andouille pays à la sauce Sainte-Feyre

Pour 4 personnes :

- ◆ 1 **andouille** pays env. 750g
- ◆ 1 kg de **pomme de terre** à chair ferme (Amandine, Charlotte, ...)
- ◆ Une douzaine de **cornichons** moyens
- ◆ 1 à 2 **échalotes**
- ◆ un peu de **persil** frais
- ◆ 10 cl d'**huile d'olive**
- ◆ 2 cuillères à soupe de **vinaigre** d'alcool coloré (vin, cidre, ...)
- ◆ 1 **bouquet garni**
- ◆ Du **poivre**
- ◆ Une pointe de **moutarde**

Préparation : 15 min

Cuisson : 2h

Coût : 3 à 4 €/pers

Niveau : Facile



1. Plonger l'andouille dans une **casserole d'eau froide** avec le bouquet garni.
2. Porter à ébullition et baisser le feu pour cuire à **petits frémissements** pendant **1h30**.
3. **Ajouter les pommes de terre** bien lavées sans les éplucher après ces 1h30.
4. **Prolonger** la cuisson de **30 minutes**.
5. **Préparer la sauce vinaigrette** en mixant tous les autres ingrédients ensemble.
6. Goûter la sauce pour **ajuster en poivre et vinaigre**.
=> **ne pas ajouter de sel**, l'andouille est salée et aura salé les pommes de terre lors de la cuisson.

*« L'andouille pays », ou « andouille à la viande » est une fabrication que l'on ne retrouve que dans le **centre de la Creuse**. A Sainte-Feyre, elle est constituée de **viande maigre de porc (3/4) et de bœuf (1/4)**.*