

# La Marmite de Claude

## FEUILLETE D'ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE

### **INGREDIENTS (pour 4 personnes)**

*4 andouillettes de Jargeau ( ou autre )  
2 pâtes feuilletées  
50 g de moutarde à l'ancienne  
2 c à s de moutarde forte  
1 œuf  
2 échalotes ciselées  
20 g de beurre  
30 cl de vin blanc sec  
20 cl de fond de veau  
20 cl de crème fraîche liquide  
sel et poivre*

### **RECETTE**

*Détailler des rectangles de pâte à la dimension des andouillettes.  
Piquer la pâte. Etaler dessus la moutarde à l'ancienne.  
Avec la moitié du beurre faire dorer les andouillettes, sur toutes les faces, dans une poêle.  
Envelopper les andouillettes dans la pâte moutardée.  
Battre l'œuf avec une c à s d'eau, et badigeonner les feuilletées.  
Mettre au four pendant 5 mn à 225° et 20 à 25 mn à 200°*

#### **Sauce**

*Préparer le fond de veau, réserver.  
Dans une casserole, mettre le beurre et faire suer les échalotes.  
Déglacer avec le vin blanc et faire réduire à sec.  
Ajouter le fond de veau et faire réduire de moitié, ajouter la crème fraîche liquide  
Faire réduire jusqu'au nappage de la cuillère.  
Ajouter la moutarde forte, mélanger.  
Saler et poivrer  
Servir les feuilletés chauds accompagnés de la sauce.*