

CHAMPAGNE



Pascal Benoist

ANDOUILLETES DE TROYES À LA MOUTARDE EN GRAINS AU CHAMPAGNE

Pour 4 personnes

INGREDIENTS :

- . 4 andouillettes
- . moutarde en grains
- . 1 bon verre de champagne
- . 100 g de crème fraîche
- . poivre



Poser dans un plat creux beurré les andouillettes enrobées de moutarde. Arroser de Champagne et mettre à cuire à feu moyen pendant 30 minutes.

Mélanger la crème fraîche avec la moutarde, poivrer et verser sur les andouillettes, laisser cuire encore 10 minutes.

Servir avec des pommes de terre sautées.



Les Riceys

www.champagne-pascal-benoist.fr

15, rue Gaston Cheq ou 10, route de Gyé - 10340 LES RICEYS
Tél. 03 25 29 10 70 - Port. 06 45 60 56 73 - Fax 03 25 29 12 63
pascal.benoist2@wanadoo.fr