



## RECETTE DE L'ANDOUILLETTE AU LAYON

---

Pour 4 personnes :

- 4 andouillettes de Troyes tirées à la ficelle
- 1 échalote
- 15 cl de Coteau du Layon
- 20 cl de crème fraîche
- 20 gr de beurre
- Sel
- Poivre

### **Préparation :**

Mettre les andouillettes à mariner dans le coteau du Layon pendant 12 heures. Les égoutter, bien les sécher.

Dans une sauteuse, les faire revenir avec un peu d'huile et les faire colorer entièrement. Dégraisser après coloration, réserver au chaud. Ajouter l'échalote ciselée, faire suer, ajouter le vin de la marinade. Faire réduire au 3/4. Ajouter la crème fraîche, réduire à consistance, monter au beurre.

Passer la sauce au chinois, saler et poivrer légèrement.

Servir les andouillettes sur un lit de pâtes fraîches.

Napper avec la sauce au layon.

---

Elaborée par **Patrick Claude**,  
"Le Relais d'Anjou" à St Georges sur Loire (49)

[www.relaisdanjou.com](http://www.relaisdanjou.com)

Cuisine gourmande  
Recette exclusive conçue pour le Chapitre

---



<http://andouillette.layon.free.fr>