

Andouillette sauce moutarde et pommes de terre vapeur

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		38 min
Cuisson :		30 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	4	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour 5 personnes (menu cuisson à étages)

1000 g d'eau 1000 g de pommes de terre 5 andouillettes de la moutarde forte 5 piques en bois (brochette)**

Pour la sauce à la moutarde et au vin blanc

200 g de crème épaisse entière 50 g de vin blanc 2 c. à s. de moutarde forte du sel fin de Guérande du poivre 5 baies (moulin)

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR 5 PERSONNES (MENU CUISSON À ÉTAGES)					
Fixer le cuit vapeur sur le bol. Verser l'eau dans le bol. Placer les pommes de terre coupées en gros cubes. Précuire 15 minutes- 120°C - vitesse 2. Pendant ce temps préparer les andouillettes.		15 min	120 °C	2	
Traverser les andouillettes avec un pique à brochettes. Les piquer délicatement. Placer dans la plateau-vapeur, badigeonner chaque andouillette de moutarde forte. Placer le plateau dans le cuit-vapeur. Prolonger la cuisson 15 minutes - 120°C - vitesse 2. (** pour les redresser et plus facile à servir)	 	15 min	120 °C	2	
POUR LA SAUCE À LA MOUTARDE ET AU VIN BLANC					
Dans le bol, verser la crème, le vin blanc, la moutarde, le sel et le poivre. Réchauffer 1 minute 30 - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur)		1 min 30 sec	100 °C	3	