



Porc

# Andouillettes au cidre



**35 min** 10 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**595**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la viande

600 g **Andouillette**  
1 c. à soupe **Saindoux**  
2 c. à soupe **Vinaigre de cidre**

## Ingrédients pour la garniture

2 **Pomme(s)**  
25 g **Beurre**

## Ingrédients pour la sauce

4 **Echalote(s)**  
5 cl **Cidre brut**  
25 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Cuisson des échalotes

- 1 Peler les échalotes et les ciseler finement avec le couteau éminceur.
- 2 Faire chauffer une poêle et faire fondre le beurre.
- 3 Ajouter les échalotes, les faire revenir dans le beurre chaud pendant 5 minutes sur feu moyen en remuant sans cesse avec une spatule.
- 4 Arroser de cidre et prolonger la cuisson de 5 minutes.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre.
- 6 Retirer la poêle du feu et réserver les échalotes au chaud.

## Étape 2

### Cuisson des andouillettes

- 1 Piquer les andouillettes avec une fourchette afin qu'elles n'éclatent pas pendant la cuisson.
- 2 Faire chauffer une autre poêle et faire fondre le saindoux.
- 3 Faire rissoler les andouillettes dans le saindoux chaud pendant 10 minutes sur feu doux.

### Étape 3

#### Cuisson des pommes

- 1 Peler les pommes avec un économe et ôter le cœur avec un vide-pomme.
- 2 Couper les pommes en quartiers avec un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer le beurre dans une poêle et faire dorer les quartiers de pommes pendant 5 minutes.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Avant de servir, déglacer le jus de cuisson des andouillettes avec le vinaigre de cidre.
- 2 Ajouter les échalotes et poursuivre la cuisson pendant 1 minute.
- 3 Dresser les andouillettes dans des assiettes individuelles, nappées de sauce et accompagnées de quartiers de pomme.