



Porc

# Andouillettes à la Lyonnaise



**35 min** 10 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**634**

CALORIES

## Étape 1

### Cuisson des oignons

- 1 Peler les oignons et les émincer finement avec un couteau éminceur.
- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle. Lorsqu'il est chaud, faire cuire les oignons pendant 10 minutes sur feu doux, sans les faire colorer.
- 3 Retirer les oignons de la poêle et les réserver au chaud.

## Étape 2

### Cuisson des andouillettes

- 1 Piquer les andouillettes avec la pointe d'un couteau afin de faciliter l'évacuation du gras pendant la cuisson.
- 2 Verser de l'huile dans la même poêle, faire dorer les andouillettes pendant 10 min en les retournant régulièrement.
- 3 Remettre les oignons dans la poêle et mélanger avec une cuillère en bois. Assaisonner de sel et poivre.
- 4 Déglacer avec le vinaigre et gratter les sucs avec la cuillère en bois. Mélanger pendant encore 2 minutes.

## Étape 3

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les abats

600 g **Andouillette**

### Ingrédients pour la sauce

3 **Oignon(s)**  
2 c. à soupe **Vinaigre de vin**  
20 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Huile de tournesol**  
1 **Sel**  
1 **Poivre noir**

### Ingrédients pour la garniture

800 g **Pomme(s) de terre**

### Ingrédients pour le dressage

2 branche(s) **Persil plat**

## L'accompagnement

- 1** Rincer les pommes de terre sous l'eau. Verser 3 centimètres d'eau dans la cuve d'un cuit-vapeur, placer le panier au-dessus.
- 2** Déposer les pommes de terre dans le panier et couvrir. Faire cuire pendant 25 minutes.
- 3** Une fois cuite, peler les pommes de terre avec un couteau d'office et les réserver au chaud.

### Étape 4

#### Dressage

- 1** Ciseler le persil à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Dresser les andouillettes sur assiettes, napper de sauce et parsemer de persil ciselé. Les accompagner de pommes de terre.