

ANDOUILLETTES CAMPAGNARDES PANÉES

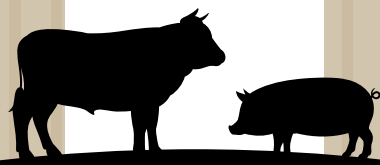


OFFRE
SPÉCIALE
10%
DE RÉDUCTION

**DU 14 AU 26
OCTOBRE 2019**

**MAISON
VIVANT**

**TRIPPIER
DEPUIS 1950
JURA**



ARTISAN CHARCUTIER
TRAITEUR

LA RECETTE

Andouillettes campagnardes panées en papillotes cuites au barbecue ou au four

Pour 4 personnes :

- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps total : 45 min

Ingrédients :

- 4 andouillettes panées
- Thym
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- 1 verre de cote du jura
- Feuille de papier de cuisson, d'aluminium pour papillotes
- Beurre

Préparation :

Percez les andouillettes avec une fourchette.

Pour des andouillettes panées, parsemez le thym et de l'ail haché, assaisonnez (sel modéré).

Découpez des rectangles de papier pour faire les papillotes. Beurrez les généreusement, disposez les andouillettes dessus le papier.

Arrosez les de cote du jura, fermez hermétiquement les papillotes.

Mettez à cuire sur le barbecue en cuisson indirecte, à couvert, ou dans le four à 180°C pour 30 min.

Variante :

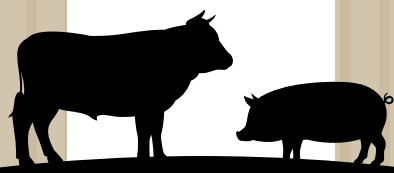
Rajoutez des échalotes émincées, de la crème, de la moutarde.

Recettes et conseils de préparation sur
www.maison-vivant.fr

**DU 14 AU 26
OCTOBRE 2019**

**MAISON
VIVANT**

**TRIPIER
DEPUIS 1950
JURA**



ARTISAN CHARCUTIER
TRAITEUR

**OFFRE
SPÉCIALE
10%
DE RÉDUCTION**

ANDOUILLETTES CAMPAGNARDES PANÉES



LA RECETTE

Andouillettes campagnardes panées en papillotes cuites au barbecue ou au four

Pour 4 personnes :

- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps total : 45 min

Ingrédients :

- 4 andouillettes panées
- Thym
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- 1 verre de cote du jura
- Feuille de papier de cuisson, d'aluminium pour papillotes
- Beurre

Préparation :

Percez les andouillettes avec une fourchette.
Pour des andouillettes panées, parsemez le thym et de l'ail haché, assaisonnez (sel modéré).
Découpez des rectangles de papier pour faire les papillotes. Beurrez les généreusement, disposez les andouillettes dessus le papier.
Arrosez les de cote du jura, fermez hermétiquement les papillotes.
Mettez à cuire sur le barbecue en cuisson indirecte, à couvert, ou dans le four à 180°C pour 30 min.

Variante :

Rajoutez des échalotes émincées, de la crème, de la moutarde.

Recettes et conseils de préparation sur
www.maison-vivant.fr