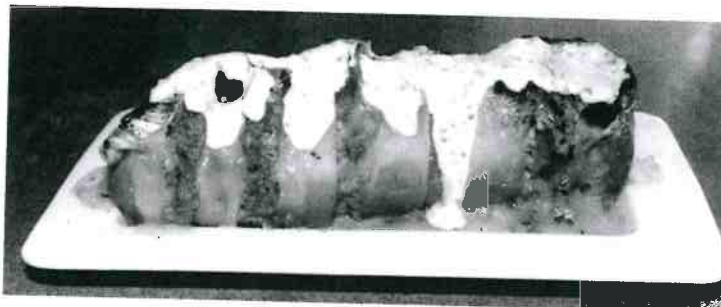


La recette de Alain Paton

POMMES DE TERRE, ANDOUILLE AU CAMEMBERT



Pour 4 personnes

Temps de préparation et cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 1 pomme de terre par personne
- 250gr d'andouille de Guémené ou d'andouille au lard
- 60gr de noisette pillée
- 1 filet d'huile de noisette
- 1 camembert
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 cuillères à café de sauce soja

Préparation :

Rincez vos pommes de terre. Faites-les cuire avec la peau dans de l'eau froide non salée pendant 10 minutes à compter de l'ébullition. Épluchez les pommes de terre, Coupez-les en rondelles épaisses. Coupez votre andouille en tranches de 5 millimètres environ. Coupez en tranches le camembert. Reconstituez vos pommes de terre en intercalant des tranches d'andouille entre chaque rondelle. Placez et coincez l'ensemble dans un ramequin à gratin. Sinon utilisez des pics en bois trempés dans de l'eau. Déposez sur chaque pomme de terre une belle tranche de camembert. Concassez grossièrement les noisettes, saupoudrez-les sur les pommes de terre, arrosez avec un filet d'huile de noisette. Gratinez sous un grill 5 minutes environ. Pendant ce temps, préparez la sauce dans un bol, versez la crème épaisse, la moutarde et la sauce soja. Dès la fin de la cuisson, sortez vos ramequins et nappez chaque pomme de terre de sauce à la moutarde. Servez avec une salade verte, assaisonnée d'huile de noisette. Une bonne bouteille de cidre brut accompagnera votre plat

ET BIEN SÛR BON APPÉTIT !