Andouillettes de Troyes, sauce au Chaource

(4 personnes)

4 andouillettes
1 Chaource
400 ml de crème fraiche
2 échalottes
1 cc moutarde a l'ancienne
1 noisette de beurre
Quelques brins de ciboulette
Fleur de sel
Poivre du moulin

Préchauffer le four à 220°C. Déposer les andouillettes dans un plat à gratin. Lorsque le four est bien chaud, faire griller les andouillettes pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, préparer la sauce. Peler et émincer finement les échalottes. Faire fondre la noisette de beurre dans une poêle et faire revenir les échalotes émincées jusqu'à ce qu'elles colorent. Compter 5 à 10 minutes.

Ôter la croûte du Chaource puis découper le fromage en morceaux. Les faire fondre dans une casserole avant d' incorporer la crème fraîche et la moutarde à l'ancienne. Saler, poivrer puis remuer bien. Ajouter les échalottes revenues. Poursuiver la cuisson pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.

Napper les andouillettes avec la sauce. Ajouter de la ciboulette lavée et émincée. Server immédiatement, accompagné de pommes de terre cuites à la vapeur ou d'une poêlée de champignons.

Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi faire gratiner le tout au four pendant 5 minutes sous le grill.