

# Andouillettes au bacon et à la moutarde

## Ingrédients :

- 4 andouillettes
- 4 tranches fines de bacon
- 1 oignon
- 200gr de champignon de Paris
- 1 jaune d'œuf
- 10 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- sel et poivre

## Préparation :

1. Emincez finement l'oignon. Nettoyez les champignons et passez-les sous l'eau froide. Taillez les andouillettes en tronçon, puis découpez le bacon en petits morceaux.
2. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon et le bacon dans l'huile pendant une minute. Ajoutez les morceaux d'andouillettes et laissez-les cuire en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soient bien colorés.
3. Ajoutez les champignons, le vin blanc et la moutarde. Couvrez et laissez mijoter 10 mn sur feu modéré.
4. Délayez le jaune d'œuf et la crème. En fin de cuisson des andouillettes, versez cette préparation dans la cocotte et mélangez sur feu doux jusqu'à ce que la sauce soit liée.
5. Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez le persil ciselé et servez accompagné de tagliatelles fraîches ou de pommes vapeur.

Conseil : ne faites plus bouillir la sauce après avoir mis la

liaison au jaune d'œuf.