# COCOTTE D’ANDOUILLETTES AU BACON ET MOUTARDE

**Pour 4 personnes préparation 15mn Cuisson 15mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 andouillettes | 200g de champignons de Paris frais |
| 4 tranches fines de bacon | 2 jaunes d’œufs |
| 1 cuillère à soupe de moutarde | 15cl de crème liquide |
| 1 oignon | 2 cuillères à soupe de persil plat |
| 15 cl de vin blanc | 2 cuillères à soupe d’huile d’olive |

1°) Emincez l’oignon. Nettoyez les champignons en coupant les pieds.

2°) Taillez les andouillettes en tronçons, puis coupez le bacon en petits morceaux.

3°) Dans une cocotte, faites revenir l’oignon et le bacon dans l’huile d’olive pendant 1mn.

4°) Ajoutez les morceaux d’andouillettes et laissez cuire, en remuant de temps en temps jusqu’à coloration.

5°) Ajoutez les champignons, le vin blanc et la moutarde. Couvrez et laissez mijotez 10mn sur feu modéré.

6°) Délayez les jaunes d’œufs et la crème liquide. En fin de cuisson versez cette préparation et cuire à feu doux jusqu’à ce que la sauce soit liée. Ajoutez le persil. Accompagnez de tagliatelles fraîches ou des pommes de terre vapeur.

# BEIGNETS DE POULET FACILES

**Pour 4 personnes préparation 30mn Cuisson 30mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 blancs de poulet | 1 petite assiette de chapelure |
| 100g de farine | Sel, poivre |
| 3 œufs entiers | Huile de friture |

1°) Défaire les blancs de poulet et les découper en lanières fines de la taille d'un doigt (2 cm sur 6 cm environ). Les rouler successivement dans les ingrédients en suivant cet ordre: farine, oeufs, chapelure.



2°) Les passer ensuite dans la friture chaude, et les égoutter dès qu'ils sont dorés sur du papier absorbant et les saler.

3°) Garder le plat au chaud jusqu'à la cuisson de tous les beignets.

4°) Servir avec des sauces toutes prêtes telles que mayonnaise, béarnaise, curry etc.... On peut aussi suivant le goût ajouter du persil haché aux oeufs.