



# Andouille de Noir de Bigorre

Paysanne Fondante de Pommes et Oignons

## INGREDIENTS (10 PERS)

- 7 Tranches Fines d'Andouille /pers
- 500g d'Oignons émincés finement
- 60g de Beurre
- 5 g de Sel
- 10g de Sucre
- 4 Feuilles de Laurier
- 350g de Pommes Golden
- Taillées en cubes de 1 cm
- 25g de Vinaigre de Cidre
- 45g de Beurre
- 2g de Sel
- 5g de Sucre
- 1 Feuille de Laurier
- 200g de Crème liquide
- 20g de Moutarde
- 30g de Moutarde à l'Ancienne (Moutarde de Gascogne, Domaine des Acacias)



RECETTE DU CHEF  
JÉRÔME ARTIGUEBERE



## PRÉPARATION

Paysanne de Pommes et oignons

Caraméliser les oignons à la poêle et ajouter le laurier le sel et le sucre à mi-cuisson. Il faut bien rester vigilant car les oignons brûlent assez vite, il ne faut pas en mettre une trop grosse quantité dans la poêle. Quand ils sont bien caramélisés et fondants, égoutter les oignons. Eplucher et tailler les pommes, les arroser avec un peu de vinaigre de cidre pour qu'elles ne noircissent pas. Faire sauter les cubes dans une poêle avec le beurre, le sucre, le sel et le laurier. Quand elles sont caramélisées, déglacer avec le vinaigre de cidre et égoutter. Mélanger les deux préparations en retirant les feuilles de laurier. Porter la crème à ébullition et y ajouter les deux moutardes. Laisser frémir 1 mn et rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Disposer en cercle l'appareil pomme oignons bien chaud au centre de l'assiette et déposer les tranches d'andouille en rosace dessus. Mettre un cordon de sauce moutarde tout autour et servir avec une salade de jeunes pousses ou de mâche.

les tables du gers



La Bastide En Gascogne,  
Avenue des Thermes  
32150 BARBOTAN LES  
THERMES  
Tél.: 05 62 08 31 00