

## Croustillant d'andouillette à la moutarde Salade comme dans le Morvan



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour la salade:**

6 radis, 1 poignée de pois gourmands, 3 carottes, 6 champignons de Paris, 2 cébettes, 6 asperges, 2 pommes rouges, 1 trait de crème, vinaigre balsamique blanc, huile de noix, assaisonnement

#### **Pour le croustillant :**

3 oignons nouveaux, beurre, 3 andouillettes 5 A, 1 belle cuillère de moutarde de Meaux, assaisonnement  
6 feuilles de brick

---

### **Le croustillant :**

Couper les oignons en fins quartiers et les faire compoter dans une cuillère de beurre avec sel et sucre. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter l'intérieur des andouillettes et une cuillère de moutarde.

Laisser compoter 5mn avant de lier avec 1 cuillère de fond de veau en poudre.

Rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir.

Beurrer au beurre fondu les feuilles de brick. Répartir au centre la farce d'andouillette.

Fermer comme une aumônière et maintenir avec un cure-dent.

Cuire au four à 180° jusqu'à obtenir une belle coloration.

### **La salade :**

Eplucher, équeuter, et laver les légumes. Tailler les radis, les carottes, les asperges en fins sifflets.

Tailler les pois gourmands en losanges et les champignons en fins quartier.

Glacer à blanc les pois gourmands et les carottes dans un peu d'eau, sel, sucre et huile de noix en les gardant croquants. Laisser refroidir avant de mélanger aux autres légumes.

Au dernier moment, râper gros les pommes et assaisonner avec crème, sel, huile de noix et vinaigre balsamique blanc.

### **Dressage:**

Répartir la salade au centre des assiettes. Poser le croustillant dessus.