



## Andouillette en Croûte à l'Ancienne



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

2 andouillettes de ~~super-marché~~  
charcutier

600 g d'épinards frais

1 jaune d'oeuf (dorure)

Pâte à Pâté (à faire la veille):

250 g de farine

25 g de saindoux

25 g d'huile

1 jaune d'oeuf

5 g de sel

60 à 65 g d'eau

sauce:

1 échalote

1/2 verre de vin blanc

1 verre de jus de veau lié

1 càs de crème fraîche

1 càs de moutarde

sel & poivre du moulin

Equeuter, laver les épinards; les cuire 5 mn à l'eau bouillante salée; rafraîchir, égoutter, presser.

Etaler une abaisse de pâte à pâté, déposer dessus épinards et l'andouillette, passer de la dorure tout autour ainsi que sur l'andouillette, apposer une deuxième abaisse de pâte. Découper l'excédant de pâte, chiqueter les bords, faire un décor avec les chutes, passer à la dorure et laisser croûter 1 h au frais.

Ciseler l'échalote, réduire dans une casserole avec le vin blanc; ajouter le jus de veau, la crème, la moutarde, rectifier l'assaisonnement. Cuire l'andouillette à four chaud 200°C pendant 25 à 30 mn, dresser aussitôt.