

RECETTE CUISINE des GONES

ADOUILLETES ARDÉCHOISES

Ingrédients: Pour 4 personnes

4 andouillettes
2 fromages de chèvres crémeux
5 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
2 cuillères à soupe de chapelure
Poivre en grains au moulin

Recette :

Couper les andouillettes en tranches épaisses.
Les disposer à plat dans un plat allant au four.
Faire fondre le fromage dans une casserole à feu doux et ajouter la crème fraîche, poivrer.
Bien remuer.
Napper les andouillettes de la sauce et parsemer de chapelure.
Faire chauffer au four environ 10 minutes à 200°, passer sous le grill 5 minutes avant de servir.



Bon Appétit