



## Andouille de Noir de Bigorre, Paysanne Fondante de Pommes et Oignons

PAR JÉRÔME ARTIGUEBERE

### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

7 Tranches Fines d'Andouille  
par personne (Pierre Matayron)  
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)

### 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.

