

## **ANDOUILLETTE AU GENIEVRE**

Pour 4 personnes

- 4 andouillettes d'Arras
- 6 échalotes
- 75 g de beurre
- 1 verre de genièvre
- 1 petit pot de crème fraîche

Faire revenir les échalotes épluchées et coupées à feu doux dans une poêle avec un peu de beurre sans leur faire prendre de coloration.

Ajouter le reste du beurre puis les andouillettes préalablement piquées.

Faire cuire 15/20 mn à feu doux.

Ajouter le genièvre et flamber.

Réserver les andouillettes et lier la sauce avec la crème.

Servir très chaud avec une purée de pommes de terre ou des frites.