

# Andouillettes à la poêle

## Ingrédients pour 4 personnes

4 andouillettes  
moutarde

# Piquez les andouillettes avec une fourchette.

Faites chauffer la margarine dans une poêle.

Lorsqu'elle est bien chaude, y faire rissoler les andouillettes de toutes parts sur feu vif.

# Terminez la cuisson sur feu doux pendant 10 à 12 minutes.

# Servez dans des assiettes bien chaudes avec de la moutarde.

Classification: France (pays d'origine), porc (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 17.08.2006

Enregistré par: démo