

## ANDOUILLETTE AU CHABLIS, CAROTTES AUX HERBES

**Pour 4 personnes**

**Préparation** : 25 minutes

**Cuisson**: 1h

### **Ingrédients:**

4 andouillettes  
600g de carottes  
2 échalottes  
1 bouquet de cerfeuil  
15cl de crème liquide  
40g de beurre  
20cl de chablis  
30g de sucre  
1 c.à soupe d'huile  
Sel et poivre

### **Préparation:**

Epluchez et lavez les carottes, en laissant un peu de tiges vertes. Faites-les revenir 3 minutes avec le beurre dans une poêle. Ajoutez le sucre, enrobez-les bien de ce jus et couvrez-les d'eau à hauteur. Recouvrez d'un papier sulfurisé et laissez cuire de 15 à 20 minutes sur feu moyen pour les glacer. Réservez.

Pelez et hachez les échalottes. Mettez-les dans une casserole avec le vin. Salez et poivrez. Faites réduire de moitié sur feu moyen. Ajoutez la crème et laissez cuire 10 minutes: la sauce doit être onctueuse. Réservez.

Faites dorer les andouillettes 8 à 10 minutes dans une poêle sur feu moyen avec l'huile. Nappez de sauce et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Hachez grossièrement les herbes, mélangez-les aux carottes. Servez bien chaud.