**Andouillette de Cambrai sauce Moutarde à l'Ancienne**

**Pour 3 personnes:**2 véritables andouillettes de Cambrai,  
1 oignon,  
10 cl de vin blanc sec  
1 échalote,  
2 cuillères à soupe de crème épaisse,  
1 cuillère à soupe de moutarde à l’ancienne,  
Sel,  
Poivre,  
  
Préparation:  
Préchauffer le four pendant 10 minutes thermostat 8.  
Dans un plat allant au four, faire un lit avec l'échalote et l'oignon émincés.  
Déposer les andouillettes de Cambrai dans le plat, arroser d'un verre de vin blanc sec,   
salez et poivrez.   
Mettre au four 20 minutes thermostat 6.   
Mettre le four sur grille à 275 °C pendant 10 min de chaque côté pour bien la dorer  
Garder les andouillettes au chaud,   
passer la sauce au chinois.   
Ajouter à la sauce 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse afin de faire la liaison,   
puis 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne.   
Laisser réduire et napper les andouillettes.Servir les andouillettes avec des pommes de terre «chérie» cuites à la vapeur ou des frites et quelques feuilles de salade.