



Andouille de Guémené artisanale

fumée au feu de bois

Famille Rivalan-Quidu depuis 1931

Comment se déguste-t'elle ?

Les deux façons les plus courantes :

- à l'apéritif en fines tranches avec la peau....
- et chaude accompagnée d'une purée, un plat très terroir et facile à faire....

Notre petit conseil : accompagnez ce plat avec des oignons bien cuits, un peu de salade, et une noisette de beurre sur la purée. Réchauffez l'andouille en tranches à la poêle ou laissez-la entière 20 minutes dans une eau frémissante.

La fabrication de l'Andouille :

C'est un produit entièrement fait à la main dans le respect de la tradition, à partir des gros intestins de porcs appelés « chaudins ».

Le montage de l'andouille consiste à enfiler les chaudins les uns sur les autres, du plus étroit au plus large. Les andouilles commencent à fumer au feu de bois le soir même et se lancent dans un processus de fumage et de séchage qui se terminera dans les 3 semaines.

Ensuite les andouilles sont cuites pendant 3 à 4 heures dans une eau frémissante. Elles sont prêtes à être dégustées....

Expédition :

En France, en Europe et plus encore..., recevez vos andouilles à domicile avec Colissimo.

Vous pouvez commander par internet, ou par téléphone. Le règlement se fait à la commande par carte bancaire ou par chèque.

L'andouille voyage conditionnée sous-vide, et peut ainsi se conserver 2 mois à température ambiante.

Vous êtes livré en 2 à 3 jours ouvrés.

Les autres façons de l'apprécier :

- Froide : sur des toasts ou des minis-galettes beurrées, dans une salade composée....
- Chaude : en tranches fines dans les crêpes, poêlée avec des pommes de terre sautées, en raclette, dans une omelette, pour agrémenter un plat de poissons, accompagnée de noix de St-Jacques.... Peut aussi être grillée en tranches épaisses sur un barbecue.

Retrouvez quelques recettes à base d'andouille sur notre site www.andouille-guemene.com ou suggérez la vôtre, partagez-la, nous pouvons les diffuser en ligne.

Conservation de l'Andouille :

Si vous l'aimez moelleuse, l'idéal est de la déguster dans les 3 semaines environ, en la conservant soit au réfrigérateur, soit dans un endroit aéré, avec ou sans papier. Par contre, si vous souhaitez la laisser « vieillir » un peu, pour apprécier le côté « plus sec », vous avez 2 mois et plus pour la consommer... Ne mettez ni papier alu, ni plastique autour.

Etant un produit de très bonne conservation grâce au fumage, en voiture, en train, en avion, elle voyage très bien.

(une pellicule blanche qui peut se former sur la peau est tout à fait normale.)



Flashcode du site



Flashcode facebook

Maison de l'Andouille - 5 rue de Bellevue - 56160 Guémené sur Scorff

Boutique ouverte du Lundi au Samedi : de 9 h 00 à 12 h 30 et de 14 h 15 à 19 h 00

Téléphone : 02-97-51-21-10

Site : www.andouille-guemene.com

Facebook : www.facebook.com/andouilles.guemene.rivalan.quidu