

Les produits du terroir

L'andouillette de Troyes (AAAAA)



♥ Ajouter à une liste de favoris

Une longue histoire...

Ni andouille, ni saucisse, l'andouillette de Troyes est unique. **Pure porc**, contrairement à de pâles imitations autorisant le veau, elle est l'héritière d'une tradition charcutière qui remonte à l'époque gallo-romaine. Si rien ne permet d'affirmer qu'elle est née ici – mais rien ne permet non plus de l'infirmier ! -, l'andouillette de Troyes, c'est avant tout **une recette intangible, un tour de main éprouvé et un savoir-faire artisanal** qui sont la marque de fabrique de cette spécialité gastronomique connue dans le monde entier.

L'anecdote mérite d'être narrée. **En l'an de grâce 1590, 4 000 hommes de l'armée royale** se répandent nuitamment dans la ville pour tenter de la reprendre aux partisans du duc de Guise.

Parvenus au quartier Saint-Denis, leurs narines sont tout à coup sollicitées par une odeur appétissante.

C'est celle des andouillettes que les tripiers locaux sont en train de préparer. Délaissant leur mission guerrière, les soldats se jettent alors sur ce mets délectable et se mettent à bâfrer à qui mieux mieux. S'abandonnant à leur goinfrerie, ils deviennent une proie facile pour les ligueurs qui, les surprenant en pleine ripaille, s'emploient à en trucider quelques centaines, laissant la vie sauve et le ventre plein aux plus chanceux.



Qui déguste la « véritable andouillette de Troyes » ne s'expose pas nécessairement à pareils désagréments.

Le roi Louis XIV et l'empereur Napoléon, entre autres têtes couronnées, s'en sont repu. Il fut un temps où la spécialité culinaire auboise était un présent qui honorait celui qui le donnait aussi bien que celui qui le recevait. C'était un plat de choix pour tout banquet qui se respectait. Nulle bonne table sans une bonne andouillette. La première mention officielle de la présence de l'andouillette à Troyes date de 1590.

L'andouillette de Troyes est l'héritière d'une tradition charcutière que l'on peut faire remonter à « **nos ancêtres les Gaulois** ». Très tôt, les Troyens sont passés maîtres dans l'art d'accommoder la viande de porc. Un poète écrit que la ville est fameuse « par ses hures ». Elle est aussi réputée pour ses langues de bœuf et ses langues de mouton parfumées. Paris raffole de l'andouillette de Troyes.

On la considère presque comme un **produit de luxe**, comme en atteste les frais de port (sans jeu de mots !) anormalement élevés pratiqués

sur elle pour pouvoir la transporter jusqu'à la capitale.

La véritable Andouillette de Troyes

Héritage des traditions des charcutiers troyens, **la véritable andouillette de Troyes est un produit artisanal**, préparée exclusivement à partir de chaudins (gros intestins) et d'estomacs de porc, spécialement sélectionnés et découpés en lanières dans le sens de la longueur.



Elle est assaisonnée d'oignons frais, de sel, de poivre, et dressée à la main dans sa robe naturelle. **Puis, elle cuit lentement, pendant 5 heures !...**, dans un court-bouillon savoureusement aromatisé.


L'Andouillette de Troyes peut se consommer : en brochettes, en sauce, au barbecue grill, en papillotes, froide coupée en rondelles pour l'apéritif, ou bien (un vrai délice) avec crème fraîche-moutarde-vin blanc-échalotes.

Depuis longtemps, l'Andouillette de Troyes a acquis ses lettres de noblesse, et **d'illustres charcutiers troyens et aubois**, qui fabriquent cette spécialité, contribuent très activement à accroître sa renommée, non seulement dans l'hexagone, mais aussi dans le monde entier.



Vous avez dit « AAAAA »

La recette de l'andouillette de Troyes est immuable, quoique jalousement tenue secrète : deux tiers de gros intestin pour un tiers de gorge et d'estomac de porc découpés en lanières, le tout salé, poivré, assaisonné d'herbes et d'épices. **La véritable andouillette de Troyes est « dressée à la main »** (ou « tirée à la ficelle »), « embossée » et « refourrée ».

Puis on la cuit lentement dans un court-bouillon aromatisé. Trois kilos de matières premières sont nécessaires pour produire un kilo d'andouillettes, chacune pesant entre 150 et 180 Grammes. Elle est fabriquée de façon artisanale ou industrielle par des charcutiers, et plus rarement dans des restaurants. 

Il existe toutes sortes de manières de la déguster : chaude ou froide, grillée ou poêlée, entière ou découpée en rondelles, en brochette, en papillote ou au barbecue, à l'apéritif, en entrée ou comme plat principal, arrosée de cidre, de vin ou de champagne, accompagnée de moutarde, d'échalote et de crème fraîche, ou même gratinée au chaource, autre spécialité gastronomique auboise.

L'andouillette de Troyes n'est protégée ni par une appellation d'origine contrôlée, ni par une indication géographique protégée. C'est pour cette raison qu'une association a entrepris de « labelliser » les professionnels qui confectionnent les meilleures andouillettes. Ces gardiens du temple se sont regroupés sous un pseudonyme collectif pour le moins mystérieux : **AAAAA, ou 5A**. Ce qui signifie : **Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique**.

Son conseil d'administration, qui se transforme en jury le temps d'une dégustation à l'aveugle, se compose de critiques gastronomiques, de charcutiers, de cuisiniers ou de simples amateurs. **Les 5A délivrent un diplôme que le récipiendaire peut afficher et revendiquer pendant deux ans.** C'est un gage de qualité, l'assurance que l'andouillette a été élaborée dans les règles de l'art et le respect de la tradition. La plupart des andouillettes estampillées 5A sont auboises, mais pas seulement, puisqu'on en trouve même à l'étranger.

Dernier détail : l'association 5A ne peut pas être soupçonnée de favoritisme, puisqu'elle siège à Paris !





Quant à nous, qui ne sommes tenus par aucun devoir de neutralité, ne craignons pas d'être taxés de chauvinisme en affirmant qu'il n'est d'andouillette que l'andouillette de Troyes !

EN SAVOIR PLUS

>>> www.aaaaa-asso.fr (<http://www.aaaaa-asso.fr/>)



Recettes gourmandes

Avec l'aimable autorisation de Christophe Thierry, de la Maison THIERRY de Sainte-Savine.

Andouillette gratinée au Chaource

10 min – Cuisson : 7 min puis 5 min

Ingrédients : andouillettes, fromage de Chaource, 1/2 l de crème, pommes de terres, sel, poivre.

Préparation

Déposer les andouillettes dans un plat en terre, huilé et les réchauffer à 180°C pendant 7 minutes, puis les couper dans le sens de la longueur en deux.

Déposer des belles tranches de Chaource sur les moitiés d'andouillettes et passer au grill pendant 5 min.

Faire réduire la crème dans une casserole, laisser fondre, rectifier l'assaisonnement.

Disposer les andouillettes gratinées sur l'assiette, entourer de sauce au Chaource et servir avec des pommes de terre cocotte.

Poêlée d'andouillettes aux girolles

10 min – Cuisson: 7 min



Ingrédients : 4 andouillettes, 400 g de girolles, 20 g de beurre, 1 échalote émincée, un brin de romarin, sel, poivre.

Préparation

Couper chaque andouillette en 4 morceaux. Laver et nettoyer délicatement les girolles.

Dans une poêle, mettre à chauffer 20 g de beurre à feu moyen et y ajouter les rondelles d'andouillette et l'échalote.

Saler, poivrer et laisser revenir le tout à feu doux environ 7 min.

Servir aussitôt dans les assiettes décorée de quelques brin de romarin.