

Tirées
à la Ficelle

au ROI de

l'Andouillette

**DROMARD
depuis 1961**

**Charcuterie Traditionnelle
Traiteur**

6 - 8 place Georges Clémenceau
03500 SAINT POURÇAIN S/SIOULE
www.andouillettes-dromard.com

Tél. 04.70.47.59.20

Siret 507 425 486 00010

*Marque
Déposée*



Parmi les spécialités de la belle ville de Saint-Pourçain-sur-Sioule (03), l'Andouillette Dromard occupe une place de choix sur la table du gourmet. Elaborée avec le plus grand soin par Les Marmitons du Roi de l'Andouillette, dans la lignée de son créateur, le tripiier DROMARD, cette andouillette de marque déposée est le fruit d'une fabrication artisanale.

CARTE D'IDENTITÉ

ORIGINE

Elle a été inventée en 1978 et lancée par Gérard Dromard, un tripiier qui s'était installé à St-Pourçain-s/Sioule. Brevetée, elle est aujourd'hui fabriquée par les Marmitons du Roi de l'Andouillette dans la même boutique où elle a vu le jour.

SIGNES PARTICULIERS

Elle est de couleur ivoire, plutôt dodue et de forme régulière. Elle est fermée à ses extrémités par une ficelle verte pour celle à la moutarde de Charroux et par une ficelle rouge pour celle nature.

INSPIRATION

Saucissons d'andouillette, pâté en croûte d'andouillette, feuilleté d'andouillette, terrine d'andouillette additionnée de gorge de porc, andouillette piquante, andouillette au vin rouge autant de déclinaisons que les Marmitons du Roi de l'Andouillette confectionnent dans leur laboratoire «des saveurs».



UN PEU D'HISTOIRE

C'est en 1961, son diplôme en poche, que Gérard Dromard commence à travailler avec son père, tripier lui aussi, à Cusset dans l'Allier. C'est son père qui va lui transmettre ses secrets de fabrication, son expérience et surtout, cet amour du travail bien fait. Cela va durer jusqu'en 1978, année où Gérard s'installe à Saint-Pourçain-sur-Sioule. A partir de cette année, Gérard va voler de ses propres ailes, et commencer à mettre au point la recette des fameuses andouillettes que nous connaissons aujourd'hui.

En 1991, il change d'adresse et installe son laboratoire sur la place Georges Clemenceau, où il est encore aujourd'hui. Gérard obtient le célèbre diplôme des 5 A (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique), en janvier 1995.

En 1998, soucieux de protéger ses secrets de fabrication, qui lui ont demandé 15 années de travail pour être mis au point, il dépose un brevet et sa marque. Les «Andouillettes Dromard» et «Le Roi de l'Andouillette» sont officiellement reconnus, et maintenant protégés.

Tour à tour, Jean-Luc Petitrenaud et Jean-Pierre Coffe s'intéressent à ce Roi de l'Andouillette qui commence à faire parler de lui, et tous deux reconnaissent ses andouillettes comme faisant partie des meilleures de France.

Le bouche à oreille fonctionne à plein, et les clients avides de produits authentiques, face aux préparations de plus en plus industrielles de la grande distribution, viennent des quatre coins de la France pour goûter aux andouillettes du Roi Gérard.

Aujourd'hui encore les andouillettes Dromard sont fabriquées de manière artisanale et avec la même recette acquise par les Marmitons du Roi de l'Andouillette afin de garantir que ses andouillettes vont continuer à vivre, et régaler les amateurs toujours plus nombreux ?

L'andouillette évoque les ripailles d'un autre âge. Différentes andouillettes ont acquies leur réputation depuis bien des décenis, celle de Troyes au temps des foires de Champagne, celle de Jargeau à l'époque gallo-romaine dit-on. Mais l'andouillette de Saint-Pourçain n'a qu'une trentaine d'années.

FABRICATION

Les chaudins (boyaux) de porc sont longuement lavés, grattés et dégraissés. Ils marinent avec des oignons, des épices et soit de la moutarde pour la «nature» ou de la moutarde de Charroux (village voisin où un artisan fabrique sa moutarde à la meule de pierre). Ensuite ces lanières sont tirées à la ficelle. Pour fabriquer une telle andouillette, il faut deux jours.

PARTICULARITÉ

Cette papillote ivoire que les trois compères des Marmitons du Roi de l'Andouillette, fabriquent selon la recette de l'inventeur Dromard, est qu'elle n'est ni forte ni grasse. Le fait de bien gratter et dégraisser les chaudins permet une meilleure digestion pour les estomacs fragiles. Mais sachez que l'andouillette n'est pas indigeste, peu calorique (222 kcal pour 100 gr).

COMMENT LA CUIRE ?

Il n'est pas utile de la piquer, juste la faire revenir dans du beurre avec un peu d'huile, elle est déjà cuite.



Toute l'équipe
des Marmitons vous
souhaite une bonne
dégustation !

LES MARMITONS C'EST AUSSI...

LA PATISSERIE SALÉE, pur beurre, avec la pompe aux grattons (spécialité d'Auvergne).

Marc Seive est membre de la Confrérie de la pompe aux grattons).



Les Saint Poucinois (une de leurs créations avec des raisins).

Le pâté «Bonne Femme» (pâté à la viande de nos grand-mères),



Le pâté aux pommes de terre (spécialité Bourbonnaise).

LES TERRINES avec la terrine de campagne, le pâté de foie, le fromage de tête, le jambon persillé, la rilette pour les incontournables ainsi que d'autres spécialités saisonnières.



C'est aussi le jambon blanc cuit au bouillon,...

L'été ont découvre une gamme de salade composée et traditionnelle. Et en toute saison des plats à emporter selon le marché.

Quelques idées

Andouillette au Chablis et à la moutarde

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 4 andouillettes Dromard nature
- 25 cl de Chablis
- 1 c. à soupe de moutarde de Charroux
- 4 échalottes
- 1 c. à soupe de saindoux
- 30 gr de beurre
- marc de Bourgogne ou eau de vie de prunes
- sel, poivre du moulin



Pelez les échalottes et hachez-les. Faites chauffer le saindoux dans une poêle et faites y dorer les andouillettes 5 min. puis retirez-les.

Remplacez-les par les échalotes, laissez-les colorer pendant 1 min. puis jetez tout le gras de cuisson. Mouillez avec le Chablis, faites bouillir 2 min. puis abaissez le feu.

Remettre les andouillettes dans le vin. Laissez mijoter 20 min. à découvert et à feu doux. Egouttez-les et disposez-les dans les assiettes chaudes.

Portez le jus de cuisson à ébullition, incorporez le beurre en parcelles, retirez du feu. Ajoutez la moutarde et mélangez bien avec la sauce. Servez immédiatement.

Après avoir fait dorer les andouillettes, vous pouvez les faire flamber au marc de bourgogne ou à l'eau de vie de prunes.

Parmentier d'andouillette aux échalotes confites



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1 h.

Ingrédients :

- 2 andouillettes Dromard nature
- 700 gr de pommes de terre Charlotte
- 30 gr de beurre
- 3 échalottes
- 30 gr de beurre
- sel, poivre du moulin

Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire 35 mn à la vapeur afin qu'elles soient très cuites.

Epluchez les échalottes et tranchez-les en petits quartiers.

Coupez les Andouillettes en deux et prélevez la chair.

Faites revenir la chair des Andouillettes et les échalottes dans une poêle, avec 10 gr de beurre, à feu vif, pendant 5 à 10 mn, en remuant de temps en temps.

Passez les pommes de terre au moulin à légumes ou écrasez-les à la fourchette. Incorporez le beurre restant, salez un peu et poivrez.

Préchauffez le four à 180°C.

Placez la viande dans le fond d'un plat à gratin et couvrez avec la purée de pommes de terre.

Placez au four 10 à 15 mn.

Notre conseil vin : un Cahors

