

Pommes à l'andouille de Vire



Entrée **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Normal pour une normande de vous proposer cette recette sucrée-salée. Une recette raffinée, agréable pour l'oeil comme pour le palais !

Ingrédients

- pommes acidulées
- andouille de vire
- 1 cs de crème fraîche épaisse
- 1 part de camembert - de Normandie

Préparation

- 1 Peler la pomme, l'évider et couper un chapeau assez épais. Couper en deux le reste de la pomme, poser une tranche d'andouille (retirer la peau au préalable) puis l'autre morceau de la pomme.
- 2 Déposer alors la crème fraîche. Couvrir le tout avec le chapeau. Poser le morceau de camembert dessus et enfourner 25 à 30 minutes selon le four. Servir sans attendre en entrée ou en plat un soir avec de la salade. Inutile de saler ou poivrer, l'andouille étant épicée !
- 3 **La sauce**
Faire revenir des échalotes dans un peu de matière grasse. Ajouter un peu de calvados et de la crème fraîche épaisse pour lier le tout. Saler, poivrer puis ajouter la sauce 10 minutes avant la fin de la cuisson, autour de la pomme, le temps d'une légère caramélisation.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

