

Pommes Poires de Savoie

Indication Géographique Protégée

Trésors de Pommes de Savoie aux Epices



Recette
de Chef

Savoie
mon goût de cœur

Trésors de Pommes de Savoie aux Epices

Les Pommes et Poires de Savoie
bénéficient d'une
Indication Géographique Protégée.
Cultivées en montagne, 22 variétés
d'exception vous offrent saveur et
qualité à croquer !



- 6 belles Pommes Melrose de Savoie
- 60 g de pistaches décortiquées
- 6 étoiles de badiane
- 1 orange
- 6 bâtons de cannelle
- 6 clous de girofle
- 6 c. à café de miel crémeux
- 6 noisettes de beurre salé



★★★★
difficulté

6 personnes

20 min

Coupez un mince chapeau à chaque pomme. Creusez-les sans les percer.

Serrez-les dans un plat à four.

Placez dans chaque pomme 10g de pistaches, 1 étoile de badiane morcelée, 1 bâton de cannelle cassé en 2, 1 clou de girofle et 1 ou 2 fines lanières de zeste d'orange.

Laissez reposer au moins 3h.

Ajoutez 1 c. de miel et 1 noisette de beurre et versez dans le plat 1dl d'eau.

Fermez bien le chapeau.

Préchauffez le four à 180°C (Th.4) et enfournez 20 min.

Texte 04 50 52 28 59 - Photo Studio Pedro - Remerciements : Vicent Lugrin - Restaurant Le Belvédère *** - Annecy

Savoie
mon goût de cœur

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Iles - 74994 Annecy Cedex 9
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21
www.marquesavoie.com