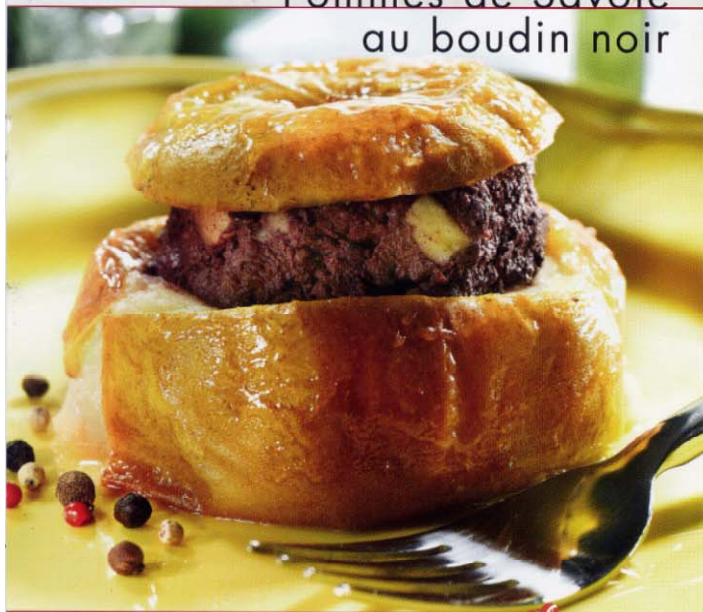


Pommes Poires de Savoie

Indication Géographique Protégée

Pommes de Savoie au boudin noir



Recette
de Toujours

Savoie
mon goût de cœur!

Pommes de Savoie au boudin noir

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 !



4 pommes
Reine des Reinettes de Savoie
300 g de boudin noir
1 gros oignon
1 pincée de poivre de Cayenne
Baies de la Jamaïque
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel



★★
difficulté

4
personnes


25 min

Vous
apprécierez
l'arôme épicé
du Gamay
rosé pour
souligner
les saveurs
nuancées de
cette recette.

Texte 04 50 57 28 59 - Photo Studio Bergend - Remerciements : CFA Grésy

Préchauffez le four à 180 °C (th. 5).

Coupez le chapeau des pommes, ôtez le cœur et les pépins. Prélevez la chair en laissant 1 cm contre la peau.

Poêlez l'oignon haché avec l'huile, ajoutez la chair de pomme en petits dés, salez. Quand elle est fondante, ôtez du feu, poudrez de Cayenne et de baies.

Servez les pommes droites dans le plat à four, posez le chapeau à cheval dessus en n'obturant qu'à moitié l'ouverture. Versez 1 dl d'eau au fond du plat, enfournez 20 min.

Pelez et mêlez le boudin à la fourchette au contenu de la poêle. Jetez l'eau du plat et remplissez les pommes. Posez les chapeaux sur la farce.

Enfournez environ 5 min. Dès que tout est chaud à cœur, servez.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

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