

POMMES TAPEES AU BLANC LARDE

Pour 10 personnes

- 10 pommes tapées
- 15 cl de sirop de cerises
- Blanc lardé (voir recette suivante)

Le sirop :

- 1 litre de vin rouge additionné de
- 3 cuillères de pétales de rose séchées
- 10 cl d'alcool de rose
- 200 gr de sucre en poudre

Mettre 10 pommes tapées à mariner dans le sirop.

Laisser mariner une semaine au frais.

Le 7ème jour, mettre le tout à cuire à feu très doux, (juste un frémissement) pendant 40 minutes.

Retirer les pommes

Ajouter au jus de cuisson 15 cl de sirop de cerises et porter à ébullition.

Laisser réduire de 70%, jusqu'à obtention d'un coulis épais.

Sur l'assiette, démouler le blanc lardé froid sur lequel vous verserez une petite cuillère de pain d'épices râpé, une pomme tapée chaude napée de son sirop.

Recettes élaborées par les Maîtres Cuisiniers de l'Entente Confrérique des Cuisiniers
(ECC) Président National Didier Victor : la Perruche 49650 Allonnes www.eccuisiniers.com