

Gratin de pommes à l'andouille de vire

Ingrédients:

1kg de pomme

60g de beurre de normandie

200gr d'andouille de Vire

3 grandes cuillères de crème fraîche



Recette:

Eplucher les pommes et couper les en morceaux. Faire fondre le beurre et faire cuire à feu doux. Retirer la poêle du feu et ajouter l'andouille coupée en petits dés. Beurrer un plat à gratin et y verser le mélange pommes/andouille.

Ajouter la crème fraîche et faire cuire au four pendant 12 à 15 mn à 160°C

Commentaire:

Le mélange peut aussi être cuit sur une pâte brisée et cela devient une tarte qui peut être mangée froide en pique-nique.