

Entrées chaudes à la viande

Andouille confite et pommes au vinaigre de cidre



30 min **15 min** **15 min** **0** **342**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

600 g **Andouille**
 3 **Pomme(s)**
 10 g **Beurre**
 10 g **Sucre semoule**
 25 cl **Vinaigre de cidre**
 20 cl **Cidre brut**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de l'andouille

- 1 Couper une tranche d'andouille un peu biseauté (compter une tranche par personne).
- 2 L'éplucher puis la réserver dans un plat.
- 3 Faire chauffer une poêle. Quand elle est chaude, déposer la tranche d'andouille afin de lui donner une légère coloration sur les deux faces.
- 4 La réserver dans un plat allant au four. Enfourner 15 minutes à 190°C(Th.6-7).

Étape 2

Préparation des pommes

- 1 Peler et couper les pommes en quartier, puis les épépiner. Couper chaque quartier en deux dans la longueur, puis réserver dans un saladier.
- 2 Dans une poêle faire fondre du beurre demi-sel puis disposer les quartiers de pommes une fois que le beurre est fondu.
- 3 Saler, poivrer et sucrer légèrement les pommes.

- 4 Faire colorer un peu puis les retourner.
- 5 Laisser colorer puis déglacer avec le vinaigre de cidre.
- 6 Laisser cuire 1 minute.
- 7 Eteindre le feu et débarrasser les pommes.
- 8 Récupérer le jus de cuisson dans un récipient.

Étape 3

Finition

- 1 Quand l'andouille est cuite, la sortir du four.
- 2 Verser un peu de cidre dessus, remuer et retourner pour bien déglacer.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer l'andouille dans une assiette.
- 2 Ajouter le cidre du déglçage au jus de cuisson des pommes.
- 3 Disposer les quartiers de pommes.
- 4 Ajouter quelques petits cœurs de salade et napper le tout de sauce du mélange de jus de cuisson.