

AILES DE PINTADE AUX POMMES



INGRÉDIENTS : 4x 



10 mn |  40 mn

- 4 à 5 ailes de pintade/personne
- 6 pommes (Granny, Golden ou Jubilée)
- 10 g de beurre
- 50 cl de cidre
- 3 c. à soupe de Calvados
- Sel, poivre

- ▶ Faire revenir les ailes dans une cocotte avec le beurre.
- ▶ Jeter la graisse.
- ▶ Faire un bon lit de pommes (épluchées et coupées en grosses lamelles).
- ▶ Arroser avec le cidre et le calvados.
- ▶ Laisser mijoter 30 mn.
- ▶ Servir les ailes entourées des pommes.

SAVEL

Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France
Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49
Fax export +33 (0)2 98 04 88 40

contact@savel.fr - www.savel.fr

HISTOIRE DE PASSION