

DOMAINE

De Lahaye

Jean-Pierre et Guillaume TISSOT

Fiche recette

Paillasson de pommes fruits

Achats:

2 pommes Canada
Sucre, au goût
Beurre pour cuire dans la poêle
Macvin

Recette:

Après les avoir lavé, râper les pommes sans les éplucher, dans un saladier.

Ajouter le sucre selon votre goût.

Faire fondre dans une poêle le beurre, faire caraméliser les pommes.

Dresser avec deux cuillères pour former une grosse quenelles dans une assiette tiède.

Servir avec une glace vanille ou une crème anglaise

Accompagner ce dessert avec un verre de Macvin.



Macvin (en vente sur le site : 13€)

Cet apéritif est le résultat de la subtile alliance d'environ 1/3 de marc du Jura vieilli 2 ans en fûts de chêne et de 2/3 de jus de raisins frais.

Son élevage dure au moins 1 an en fûts de chêne. Il doit être servi très frais et titre 18 degré d'alcool. Il vous ravira accompagné d'un melon ou d'une salade de fruits secs comme nous vous le conseillons dans la rubrique recettes.

Domaine De Lahaye
45 Impasse Jeanne d'Arc 39210 Nevy sur Seille
Email : domainedelahaye@yahoo.fr
Tél : + 33 (0)3.84.44.99.38 Mobile : 06.80.38.54.06
www.domaine-de-lahaye.fr