

MATELOTE DE ROUSSETTE

Pour 6 personnes



Préparation :

1. **Laver** puis **découper les pommes** en petits dés, les arroser de citron et les réserver.
2. **Découper la roussette** en tronçons, citronner légèrement, réserver.
3. **Faire chauffer le jus de pomme** dans un récipient plat. Dès l'ébullition, ajouter les tronçons de roussette, saler, poivrer, couvrir et cuire 5 minutes.
4. **Ajouter les dés de pomme**, laisser reprendre l'ébullition.
5. **Ajouter la crème**, laisser réduire la sauce, et ajuster l'assaisonnement.
6. **Servir en assiette creuse**, accompagné de **pommes vapeur**, de **riz** ou d'une **julienne de carottes et poireaux de Créances**.

Ingrédients :

1,2kg de roussette



200g de pommes type Gala



40cl de jus de pomme



30cl de crème liquide



1/2 citron



Sel et poivre

