

MATELOTE DE ROUSSETTE



lespoissonspepitesdenormandie.fr



MATELOTE DE ROUSSETTE

Par Jean-François PERRIN



INGRÉDIENTS

1 kg 200 de roussette
0.200 kg de pommes type gala
0.40 L de jus de pomme
0.30 L de crème liquide
½ citron
Sel poivre

PRÉPARATION

- 1** Laver puis découper les pommes en petits dés, les citronner et les réserver.
- 2** Découper la roussette en tronçons, citronner légèrement, réserver.
- 3** Faire chauffer le jus de pomme dans un récipient plat. Dès son ébullition, ajouter les tronçons de roussette, saler et poivrer, couvrir et laisser cuire 5 minutes.
- 4** Ajouter les dés de pomme et laisser reprendre l'ébullition. Crémer et laisser réduire la sauce, corriger l'assaisonnement.

Servir en assiette creuse accompagné de pommes vapeur, de riz ou encore d'une julienne de carottes et poireaux de Créances.



Retrouvez toutes nos idées recettes sur
lespoissonspepitesdenormandie.fr

