



Bon appétit !

Bouchées de Pommes au Sirop d'Érable et à la Confiture aux Airelles

par René Kaenzig

Pour la décoration et l'accompagnement de plats "chasse", les fruits se marient fabuleusement bien. Mes petites bouchées de pommes n'y feront pas exception.

Peler de grosses pommes; couper avec un emporte-pièce circulaire et creuser un petit trou avec une cuillère parisienne (il y aura beaucoup de déchets ... rien n'empêchera d'en faire une compote de pomme ou de les intégrer dans une salade de fruits pour le dessert).



On va mettre un peu d'eau dans une casserole et un peu de sucre. Y déposer les bouchées. Laisser mijoter quelques minutes et y ajouter une bonne rasade de sirop d'érable.



Une fois la pomme "al dente" retirer du feu et laisser refroidir. Par la suite, remplir le petit creux avec de la confiture d'airelles (ou autres: framboises, mûres, etc...).

Plaisir gustatif assuré ...



Ces bouchées de pommes accompagneront magnifiquement tous vos mets de gibier et donneront une belle touche de fraîcheur et de douceur.



Filet de chevreuil avec rösti et bouchées de pommes