



Plats d'accompagnement

Pommes en sauce aux airelles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les pommes

4 pommes (fermes)
100 millilitres de vin rouge
100 millilitres de porto rouge
50 grammes de cassonnade
1 bâton de cannelle
1 anis étoilé
2 clous de girofle

Pour la sauce aux airelles

350 grammes d'airelles
thym (quelques branches)
2 décilitres d'eau
100 grammes de sucre
amidon de maïs (en option)

Méthode de préparation

Chauffez l'eau avec le sucre pour la sauce aux airelles. Ajoutez les airelles et les branches de thym quand le sucre est dissous. Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce que les baies éclatent. Liez éventuellement la sauce avec de la fécule de maïs.

Épluchez les pommes en laissant la queue. Mettez-les dans une casserole et ajoutez tous les ingrédients. Versez ensuite encore de l'eau jusqu'à ce que les pommes soient juste couvertes.

Faites étuver 1 heure à feu doux. Retournez-les à mi-cuisson pour qu'elles aient une belle couleur rouge profond.

Versez la moitié de la sauce aux airelles dans un plat et disposez les pommes dedans. Cuisez le jus restant jusqu'à l'obtention d'un sirop que vous versez sur les pommes. Garnissez avec quelques branches de thym.

