

JAMBON de VENDEÉE IGP à la COMPOTE



Personnes
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
30 minutes

Les Ingrédients

- 4 Tranches épaisses de Jambon de Vendée IGP
- 4 pommes (Reinette ou Melrose)
- 1 cuillère à café de cannelle
- Beurre
- Huile

La Préparation

- I. Pelez et évidez les pommes puis coupez-les en morceaux.
- II. Faites cuire vos morceaux de pommes à feu doux dans une casserole avec une noix de beurre et la cannelle jusqu'à ce qu'elles soient réduites en purée.
- III. Faites revenir dans une poêle bien chaude, quelques secondes de chaque côté, les tranches de Jambon de Vendée IGP très légèrement huilées.
- IV. Disposez une tranche par assiette et garnissez de compote douce.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

