

Pomme farcie aux gésiers et chou romanesco

CUISIMAGES

Réf :
1212

Type :
Entrée
chaude

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
25 min
A 180°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes
- 200 g de gésiers de volaille
- 1 chou romanesco
- Sel et poivre



Préparez le chou romanesco en le coupant en bouquets ; puis plongez le dans un grand volume d'eau bouillante.

Laissez cuire pendant 10 min.

Egouttez le chou romanesco.



Coupez un chapeau aux pommes et videz l'intérieur à l'aide d'une cuillère parisienne.

Réchauffez les gésiers et coupez les grossièrement (réservez quelques morceaux pour la décoration).



Réservez les plus beaux bouquets de romanesco.

Ecrasez le reste de chou et la moitié de la chair de pomme à l'aide d'une fourchette.

Salez et poivrez.



Farcissez les pommes d'une fine couche du mélange chou/pomme, puis une couche de gésiers... chou/pomme et enfin gésiers.



Couvrez les pommes de leur chapeau. Formez des papillotes en enfermant les pommes une à une dans du papier aluminium.

Enfournez 25 min à 180°C.



Conseils
Variante
Vin

Cahors