

CHAUSSONS DE POMME AU CANARD FUMÉ

Ingrédients :

- 3 pommes
- 1 échalote
- 1 plaque de canard fumé (90g)
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pâte feuilletée
- Poivre du moulin

Recette :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Laver puis peler les pommes. Les tailler en 8 quartiers.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...>

©Philippe DUFOUR / Interfel

