

La Potinière du Palais

*Chutney de Fruits Miellés
sur Palet Breton,
Glace à l'huile d'Olive*



I INGREDIENTS

II PREPARATION/CUISSON



La Potinière du Palais

I
INGREDIENTS
POUR 8 PERSONNES

AU MARCHÉ FORVILLE EN N'ACHETANT QUE LES PRODUITS DU PAYS
(Tous les poids sont Nets sans Parure)

450 gr	Poire Comice
450 gr	Pomme Golden
100 gr	Raisin Gold
50 gr	Sucre Vanille
150 gr	Miel
100 gr	Citron confit
40 gr	Beurre



La Potinière du Palais

II

PREPARATION/CUISSON

LA VEILLE

- Dans une cocotte, faire fondre le beurre puis revenir les fruits
- Ajouter le sucre Vanille et le miel
- Une fois cuit ajouter le citron confit et les raisins
- Mettre au frais

- Dresser le chutney sur un palet breton
- Servir avec une glace à l'huile d'olive (à défaut vanille)

Bon appétit !