



Les
Cathédrales
de la
Saulaie

Recettes des Pommes Tapées

- Faites macérer les pommes tapées avec les ingrédients pendant environ 72 heures minimum sans les tasser.
- Faire mijoter l'ensemble environ 30 minutes.
- Réserver puis servir tiède ou froid en nappant les pommes avec le jus ou sirop après réduction

Au vin Rouge

- 50cl de vin rouge
- 30 g de sucre
- 3 clous de girofle
- 1/2 baton de cannelle

Au vin Blanc

- 50cl de Layon
- 20 g de sucre
- 1 sachet de thé

Facon Poire tapées

- 50cl de vin rouge
- 20 g de sucre
- 2 c. à soupe de miel
- 1 baton de vanille



Sans Alcool

- 50cl de jus de cranberry
- 10 g de sucre
- 1 sachet de verveine

Idéal avec un foie gras poêler, un morceau de dinde, biche, pâté en croute ou une boule de glace en dessert.