



Edmond

BRIOTTET

MAISON FONDÉE EN 1836

Granité de pommes et champignons à la Liqueur de Châtaigne Briottet

Ingrédients

Liqueur de Châtaigne **A** ajuster selon votre goût

Champignons 1.2 kg

Pommes Golden 3

Cèpes en poudre

Poivre fumé de Tellicherry

Sel fou de Guérande

Beurre doux 70 g

Crème liquide

Les étapes

Rincer les champignons et éplucher les pommes. Mixer le tout (il doit rester des morceaux dans la mixture).

Dans une casserole, ajouter à la mixture le cèpe en poudre, le poivre fumé et le sel. Finir par ajouter le beurre.

Laisser réduire à feu doux et ajouter un peu de crème et la liqueur de Châtaigne. Laisser la liqueur s'évaporer.

Servir avec du jambon snacké à la plancha.

Régalez vous !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr