

# Pavé d'andouille au camembert

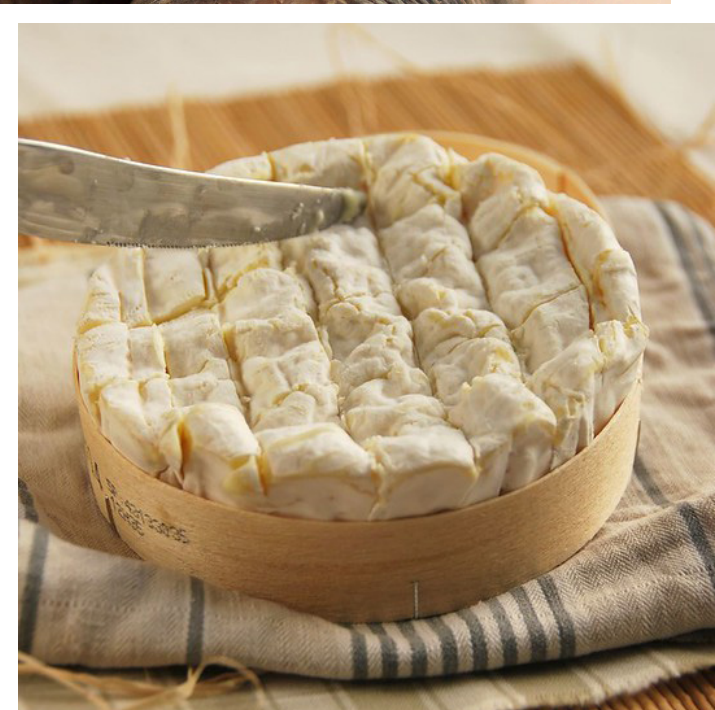
Pour 8 personnes :

Préparation : 30 min. Cuisson : 10 min.

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| 1 andouille                | 150 gr de cidre         |
| 2 pommes (royal gala)      | 380 gr de crème fraîche |
| 100 gr d'échalote émincées | Sel fin                 |
| Huile d'olive              | Poivre                  |
| Beurre                     |                         |
| 1 Camembert                |                         |

## Recette :

1. Faire 8 pavés d'andouille (1 cm d'épaisseur minimum)
2. Les faire dorer dans de l'huile d'olive et les réserver
3. Faire dorer les échalotes émincées dans de l'huile d'olive puis y incorporer le cidre.
4. Faire une réduction puis ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre.
5. Dans une autre poêle, faire dorer dans du beurre chaque côté des rondelles de pommes.
6. Monter ensuite les pavés dans un plat : andouille, rondelle de pomme, puis le camembert. Enfourner 10 minutes à 180° (thermostat 6). Dresser dans une assiette en recouvrant de sauce échalote / cidre.



Où trouver tous les produits du terroir

de la recette ? \*

### › Andouille :

Andouillerie de la Baleine  
Route de Coutances – 50450 Gavray  
02 33 61 44 20

### › Camembert :

Camembert de Gavray, en  
vente en épicerie fines, sur les  
marchés et grandes surfaces  
du territoire.

### › Cidre :

Le clos d'Urville – 2 route de la Campagnette  
50590 Regnéville sur Mer – 06 86 81 97 45

Cidre cuvée du champ Benoit  
Le champ Benoit – 50490 Le Mesnilbus  
02 33 07 67 61

### › Pommes / légumes :

La ferme O VR – 101 impasse camille Turgis  
50660 Annoville – 06 72 68 05 59

Gonzague et Cécile Brionne  
2 le Mesnil – 50210 Saint-Denis Le Vêtu  
02 33 47 66 24

Ferme de la Rousselière – la Rousselière  
50450 Montaigu Les Bois – 06 77 19 85 71

\* Liste non exhaustive – De nombreux autres producteurs locaux sont à retrouver sur notre site internet rubrique Made in Local