



*Aumonière d'andouille de Vire au Pont l'Evêque
Et ses pommes flambées au Calvados domfrontais*

| | | |
|----------------------|--|---------------------------|
| <u>Pour 4 pers :</u> | 1/2 Pont l'évêque | 8 tranche de pain de mie |
| | 8 belles tranches d'andouille de Vire | 2 pommes |
| | 50 g de beurre | 50 g de sucre |
| | 4 feuilles de bricks | 3 cl Calvados domfrontais |
| | Sauce Mornay | Salade mêlée ou mesclum |
| | (1/4 litre de lait – 20 g beurre – 20 g farine – 1 jaune d'œuf – 50 g de gruyère râpé) | |



Faire 1/4 litre de sauce Mornay

Eplucher et couper les pommes en 8. Les faire revenir dans du beurre jusqu'à coloration. Sucre et flamber au Calvados.

Découper, de préférence à l'emporte-pièce, 8 ronds dans le pain de mie (environ 5 cm de diamètre).

Mettre à plat les feuilles de bricks, et poser au centre 1 rond de pain de mie, puis superposer 1 rondelle d'andouille, 1 morceau de Pont l'Evêque, 1 cuillère à café de sauce Mornay, 2 quartier de pomme et terminer par 1 rond de pain de mie.

Beurrer la feuille de bricks à l'aide d'un pinceau, refermer la, par le haut (en forme de bourse) et piquer à l'aide d'un pic en bois.

Beurrer le fond d'un moule à tarte, et placer y les aumonières.

Mettre au four, température 220/240 °, pendant 10 minutes.

Servir chaud avec la salade et une petite vinaigrette au cidre.

