

1 magret
2 pommes

magret
aux pommes

(Vu à la Télé)

Faire le magret. Le tenir au chaud.
Enlever la graisse de cuisson.
Déglacer avec du calvados que l'on
fait flamber. Délayer avec du
vin blanc. Ajouter du camembert
débarassé de sa peau, de la
crème liquide - Assaisonner - Laisser
au chaud
Trancher les pommes, déjà épluchées,
en 8 à 10 morceaux - Les faire
dorer à la poêle.
Trancher le magret
Dresser sur un plat chaud, les tranches
de pommes, de magret.
Arroser de sauce et servir.