



# Confit de Ratafia

## ● Gratin d'andouillette au Confit de Ratafia

- ✓ 1kg de pomme de terre
- ✓ 2 oignons
- ✓ 4 andouillettes
- ✓ 1 chaource
- ✓ 1 pot de Confit de Ratafia

1. Préchauffer le four à 200° C
2. Cuire les pommes de terre à l'eau, et peler-les.
3. Emincer les oignons, puis les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre.
4. Mettre les andouillettes dans un plat. Couper les pommes de terre en rondelles.
5. Mettre du Confit de Ratafia sur les andouillettes, puis le chaource sur les pommes de terre, et mélanger avec les oignons.
6. Enfournier au four et laisser cuire 35min.
7. Servir bien chaud.

## ● Pomme au four

- ✓ Pommes
  - ✓ 1 Pot de Confit de Ratafia
- 
- Creuser la pomme par le haut, retirer le cœur de la pomme, puis mettre du Confit de Ratafia. Mettre un peu d'eau au fond du plat.
  - Enfournier ½ h, et servir bien chaud.

