



## Aiguillette de Volaille Pommes-cannelle & Framboise

### Pour 4 personnes

4 Blanc de Poulet  
3 Pommes Fruits  
200g de Framboise  
4 cl de Calvados (vous pouvez également utiliser de la Manzana)  
10Cl de Crème Fraiche Liquide, entière (Brique rouge)  
De la Cannelle  
Du sel et Poivre

Vider les Pommes à l'aide d'un vide Pomme.

Découper 4 Tranches dans chaque et les disposer sur une plaque muni d'un papier cuisson. Saupoudrez de Cannelle.

Préchauffer une poêle, (huile olive), a feu doux. Poêler les tranches de Pommes afin d'obtenir une belle coloration sur les 2 faces.

Retirer les Pommes, assaisonner (sel et poivre du moulin), et terminer la cuisson au four à 150°C (Th 5).

Saisir très légèrement les Framboises dans la poêle puis les retirer.

Augmenter le feu pour que l'huile soit « fumante ». Ajouter les blancs de volaille préalablement découpé en 3 dans le sens de la longueur. Bien faire caraméliser toutes les faces. Assaisonner (sel & poivre), plus la cannelle.

Déglacer et Flamber HORS DU FEU, a l'aide du Calvados. Réduire légèrement puis Crémer. Remettre les Framboises.

Laisser Réduire Quelque instant ...

Servir les aiguillettes, sur les pommes justes sortis du four, napper de sauce et de Framboises.

### Le Petit conseil :

- Accompagner ce plat d'un petit Rizotto à la tomate et d'un bon verre de Cidre.