

Tatin de pommes au romarin

Pour 4:

4 pommes

1 brin de romarin

30g de beurre salé

60 de cassonade

Éplucher et couper les pommes en morceaux. Les faire revenir à la poêle dans le beurre fondu, ajouter le romarin effeuillé, et la cassonade. Une fois dorées et caramélisées, déposer les pommes dans des nonnettes (petits cercles à pâtisserie) ou dans des ramequins déposés sur un plaque à pâtisserie et enfourner thermostat 7 pendant environ 20 minutes.

Servir chaud avec une boule de glace à la vanille (ici à la framboise) et décorer de romarin.