

Nems de pommes vertes au gingembre

sauce caramel fleur de sel



Préparation: 20 mn.

Cuisson: 30 mn + 10 mn.

Ingrédients pour 12 petits nems:

- 6 feuilles de brick
- 4 pommes granny-smith
- 1 dé de gingembre frais (1 cm³ à peu près)
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 20 g de beurre pour dorer les nems

Sauce caramel:

- 200 g de sucre semoule
- 20 cl de crème liquide entière
- 10 g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

Recette:

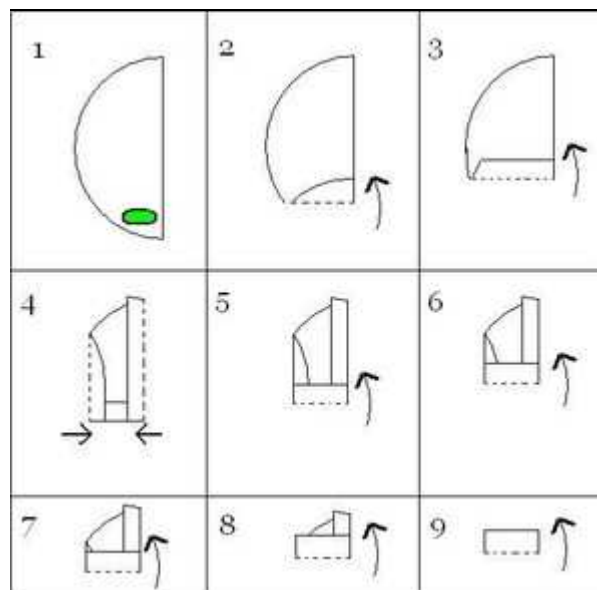
1) Peler les pommes et les couper en gros dés. Mettre dans une casserole: l'eau, la cassonade, les dés de pommes et le gingembre finement rapé. Cuire en couvrant à feu très doux pendant 30mn. Bien mélanger et laisser un peu refroidir.

2) Préparer la sauce caramel en faisant un caramel à sec avec le sucre dans une casserole antiadhésive. Pendant ce temps faire tiédir la crème liquide. Quand le caramel est bien doré, baisser le feu au minimum, ajouter le beurre et bien mélanger (attention aux projections) puis la crème liquide petit à petit sans cesser de mélanger. Quand la sauce est bien homogène, ajouter la pincée de fleur de sel, éteindre le feu et réserver.

2) Préchauffer le four à 180°C (th 6).

3) Couper les feuilles de brick en deux.

4) Déposer une bonne cuillère à café de compote à la base de chaque demi-feuille et faire des nems en suivant les explications ci-dessous:



5) Déposer les nems sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson. Faire fondre 20 g de beurre et badigeonner chaque nem de beurre fondu à l'aide d'un pinceau de cuisine. Les mettre au four pendant 10 mn.

6) Servir chauds ou tièdes accompagnés de la sauce caramel tiède.