

MES TABLES DE FETES



cassolettes aux pommes crumbélisées

Ingrédients pour 4 petits ramequins

- 1 pomme
- 1 poignet de raisins secs
- 1 poignet de pignons
- 80 g de beurre
- 2 c à soupe de sucre cassonade
- 10 cl de crème fraîche
- 10 biscuits roses
- 3 c à soupe de sirop d'érable ou de miel
- une poignée de pistoles de chocolat noir

Eplucher et couper la pomme en tranches. Faire caraméliser les tranches de pomme dans 40 g de beurre fondu additionné de la cassonade. Répartir les pommes dans le fond des ramequins. Ajouter les raisins et les pignons. Ecraser les biscuits en saupoudrer les fruits. Ajouter le chocolat par dessus. Faire une sauce avec le beurre fondu restant, la crème fraîche et le sirop d'érable. Verser cette sauce sur les biscuits écrasés de façon à bien les imbiber. Mettre au four T7 quelques minutes pour que le chocolat fonde. Servir chaud. Si utile verser un peu de crème par dessus le chocolat à mi cuisson pour qu'il soit un peu plus moelleux.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>