

Pommes caramélisées



Pour 250 à 300 g de pommes caramélisées

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

- 450 g ou 4 pommes (ici Melrose)
- 80 g de sucre en poudre
- 1 c à soupe de jus de citron
- 25 g de beurre demi-sel

Épluchez les pommes.

Ôtez le trognon et coupez-les en petits morceaux de 1 cm environ.

Arrosez-les de jus de citron.

Dans une grande poêle, versez une partie du sucre.

Faites chauffer à feu moyen. Dès que la première couche de sucre commence à fondre et à s'humidifier, ajoutez le reste du sucre.

Poursuivez la cuisson jusqu'à obtenir un caramel.

Ajoutez les morceaux de pommes puis le beurre tout en mélangeant. *Le caramel va se cristalliser un peu.*

Augmentez la chaleur pour bien le dissoudre.

Faites cuire 5 à 6 minutes pour réduire le liquide caramélisé. *Je vous indique 5 à 6 minutes, cela peut-être plus rapide ou plus long en fonction de la puissance de cuisson.*

A la fin de la cuisson, le caramel doit avoir épaissi et enrobé les pommes.

Transvasez dans un petit plat ou une assiette creuse. Laissez refroidir.

Vous pourrez utiliser ces pommes caramélisées pour garnir des crêpes, des petites tartelettes comme ici, des petits chaussons, des entremets, un crumble complété avec des pommes crues ou simplement chaud dans une verrine surmontées d'une boule de glace à la vanille.

Vous pouvez les préparer à l'avance et les réserver au réfrigérateur pendant 3 à 4 jours.