



Grands ronds Pommes Carambars®



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Empreintes Grands Ronds
Réf : FP 2777
Plaque aluminium
Réf : 400300

Ingrédients :

3 pommes acides
100 g de farine
50 g de fécule
1 cuillerée à café de levure
2 œufs
100 g de sucre en poudre
1 cuillerée à soupe de sucre vanillé
75 g de beurre

Pour le nappage

15 cl de crème liquide entière
15 Carambar®
2 œufs

Recette

Faites fondre les Carambar® dans la crème liquide en mélangeant bien et laissez refroidir.

Travaillez le beurre avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et 1 pincée de sel jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse. Ajoutez-y les œufs puis la farine, la fécule et la levure mélangée et tamisée.

Pelez les pommes, retirez-en le cœur et les pépins, puis émincez-les en lamelles.

Préchauffez le four à 170°.

Répartir la pâte dans les 6 empreintes. Déposez dessus les lamelles de pommes, en pressant légèrement. Faites cuire au four à mi-hauteur pendant une vingtaine de minutes.

Mélangez les deux œufs à la crème aux Carambar® et nappez chaque empreinte de cette crème. Laissez reposer dans le four éteint, pendant 30 minutes.

Retirez du four, démoulez et laissez refroidir avant la dégustation.



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan

☎ : 06.76.52.15.65

