



## Feuillantines pommes noix sauce caramel salé

120g de sucre glace, 60g de farine, 75g de blancs d'œufs, 75 de beurre fondu  
80g de sucre semoule, 60g de beurre demi sel, 12cl de crème fleurette. 500g de pommes golden, 50g de cerneaux de noix plus quelques uns pour la déco, 40g de sucre, 40g de beurre, sucre glace.

### L'appareil à feuillantines

Mélanger délicatement dans 1 bol, le sucre glace et la farine, incorporer les blancs d'œufs, puis le beurre fondu légèrement refroidi. Mettre au frigo quelques heures pour durcir le mélange.

Etaler la pâte en disques fins sur 1 plaque téfal ou une feuille de silpat et cuire au four à 200°, 3mn environ en surveillant pour obtenir une belle couleur dorée. Les retirer aussitôt de la plaque avant qu'ils ne durcissent.

Cette préparation se conserve très bien, non cuite, plusieurs jours au frigo, et cuite, plusieurs semaines dans 1 boîte hermétique au frigo également. Cette quantité permet de réaliser une centaine de croustillants, et il en faut 3 par personne

### La sauce au caramel salé

Faire à sec un caramel blond avec 80g de sucre en poudre. Ajouter 60g de beurre demi sel puis 12cl de crème fleurette chaude, bien mélanger et garder à température ambiante. On peut éventuellement ajouter un peu de fleur de sel pour saler un peu plus.

### Réalisation

Couper en petits dés 500g de pommes Idared ou Golden pelées. Les faire revenir au beurre ds 1 poêle téfal pendant 3 mn environ à feu moyen. Elles ne doivent pas se défaire.

### Finition

Fondre 20g de beurre ds 1 poêle et y colorer 5mn 50g de cerneaux de noix concassés avec 1cs de sucre en poudre, ajouter alors les pommes, 20g de beurre et 1cs de sucre. Caraméliser 5mn. Réserver à T°.

Dresser en alternant croustillants et pommes noix - 3 étages - Saupoudrer le dessus de sucre glace, décorer d'1 morceau de noix, entourer de la sauce au caramel.



La cuisine de Mercotte  
Essais, réalisations et recettes au quotidien!