

Petits volcans au caramel



Ingrédients pour 6 à 8 volcans environ :

- 135 g de beurre salé mou
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 75 g de farine
- 7 cl de crème fraîche liquide
- pour la poêlée de pommes : 4 pommes, 20 g de beurre, sucre Muscovado ou cassonade

Fouettez 80 g de beurre mou avec 50 g de sucre jusqu'à ce que ce mélange blanchisse. Ajoutez un à un les oeufs en mélangeant bien entre chaque. Versez la farine et réservez.

Mettez le reste de sucre dans une casserole à fond épais et portez à feu vif jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée. Mélangez avec une spatule haute température, ajoutez le reste du beurre. Attention aux projections. Versez la crème. Remettez sur le feu afin que le caramel soit uniforme et sans cristaux. Laissez tiédir.

Préchauffez votre four à 180°. Posez vos moules sur une plaque perforée (J'ai utilisé les empreintes "Pyramide" de chez Demarle). Mélangez les 3/4 du caramel au reste de la préparation. Remplissez vos empreintes et versez au centre un peu de caramel restant.

Enfournez une dizaine de minutes à 180°. Laissez tiédir avant de démouler avec beaucoup de précaution car le volcan ne demande qu'à exploser.

Pour la poêlée de pommes : épluchez les pommes et épépinez-les. Coupez-les en petits dés. Faites les sauter dans une poêle chaude dans le beurre fondu. Saupoudrez de sucre Muscovado et faites caraméliser.