

CROQUANT POMMES – CAMEL AU BEURRE SALE

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 4 personnes :

Disques de pâte :

- 60 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 40 g de blancs d'oeufs
- 40 g de beurre fondu

Garniture :

- 3 pommes
- 1 càs de cassonade

Sauce caramel au beurre salé :

- 80 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre
- 3 pincées de fleur de sel
- 10 cl de crème liquide

Préparation des disques de pâte

Dans un saladier, mélanger le sucre glace, la farine, les blancs d'oeufs et le beurre fondu. Mettre au frais.

Préparation de la sauce caramel

Dans une casserole, faire cuire le sucre à sec (sans ajouter de l'eau). Lorsqu'il obtient une belle couleur ambrée, retirer du feu et verser la crème chaude, attention aux éclaboussures.

Remettre sur feu doux et mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter le beurre en morceaux et bien mélanger. Si des petits cristaux se forment, remettre sur feu doux et continuer de mélanger. Ajouter la fleur de sel.

Préparation de la garniture

Eplucher les pommes et les couper en petits dés. Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre. Verser les dés de pommes, saupoudrer de cassonade et faire cuire de façon à obtenir des pommes légèrement caramélisées mais encore croquantes.

Cuisson des disques

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faire des petits tas de pâte en les espaçant bien les uns des autres. Faire cuire dans un four th 6/7. Retirer la plaque lorsque le tour des cercles est doré. Décoller et laisser refroidir.

Montage

Sur chaque assiette, déposer un disque de pâte. Recouvrir de dés de pommes chauds. Remettre un disque. A nouveau des dés de pommes. Terminer par un disque de pâte. Saupoudrer de sucre glace. Décorer d'un dé de pommes. Napper de sauce caramel tiédie.