



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

POMMES D'AMOUR AU CARMEL BEURRE-SALÉ



FACILE

INGREDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

4 pommes/100 g de sucre en poudre/15 cl de crème liquide/50 g de beurre demi-sel/50 g de noisettes concassées/fleur de sel

PREPARATION :

Piquez les pommes sur des piques à brochettes.

Concassez les noisettes et mettez-les dans un plat.

Dans une casserole, versez le sucre en poudre et faites-le fondre à feu moyen.

Dès que le caramel prend une couleur ambrée, arrêtez le feu.

Au micro-ondes, faites tiédir la crème liquide.

Versez-la en une seule fois sur le caramel.

Ajoutez ensuite le beurre demi-sel coupé en petits cubes, et mélangez au fouet.

Remplacez la casserole sur feu doux et fouettez vivement pour bien dissoudre tous les morceaux de caramel. Mettez le caramel dans un plat et roulez-y les pommes dedans et tout de suite après dans les noisettes.

BONNE DÉGUSTATION !