

POMME CROUSTILLANTE AU CŒUR DE Caramel AU BEURRE SALE

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 25 min
- **Type cuisson :** sous vide
- **Pays :** France



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes,
 - 4 cuil. à s. de miel,
 - badiane,
 - cannelle,
 - 2 feuilles de filo,
 - Beurre
 - 4 quenelles de glace vanille
- 4 cuil. à c. Caramel au beurre salé:
- La recette :
- 200 g de sucre,
 - 160 g de crème,
 - 10 g de miel,
 - 60 g de beurre salé

Etapas de préparation

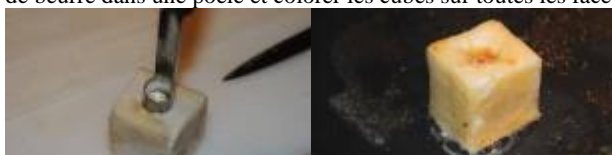
- Peler les pommes entières; tailler chaque pomme en un gros cube; les introduire dans un sac spécial sous vide, ajouter le miel et des épices, faire le vide, souder et cuire dans un bain à 68° (en fait entre 65 et 70 ° avec les moyens du bord... mais avec un bon thermomètre quand même) pendant 25 minutes.



- Préparer le caramel beurre salé pendant la cuisson des pommes: verser le sucre dans une poêle et faire caraméliser à sec; lorsque la couleur est dorée, verser la crème tiède et le miel, mélanger puis ajouter le beurre hors du feu; mélanger encore et c'est prêt!
- Lorsque les pommes sont cuites, sortir les cubes de pommes du sachet et les enrubanner avec des bandes de feuilles filo; ne pas hésiter à mettre plusieurs couches pour avoir un croustillant suffisant.



- Découper le centre avec les graines avec un **vide-pomme** (on peut faire cette opération avant la cuisson). Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et colorer les cubes sur toutes les faces.



- Déposer sur des assiettes, garnir le centre avec la caramel au beurre salé et servir aussitôt avec une quenelle de glace à la vanille !

