

GAGGENAU

Recette de la Cheffe Bérangère Fagart

DESSERT : POMME RÔTIE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SARRASIN SOUFLÉ

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 4 pommes golden bio
- 160 g de sucre
- 80g de beurre salé
- 20 g de beurre doux
- 20g de crème liquide
- 20 grammes de sarrasin soufflé

Préparation des pommes rôties :

Coupez vos pommes en deux et évidez-les. Les disposez sur la tôle à pâtisserie émaillée avec une noisette de beurre sur chacune. **Laissez cuire 8 min à 180°C.**

Préparation du caramel au beurre salé :

Pendant ce temps-là, préparez votre caramel.

Mettez dans une casserole le sucre et faites chauffer sur feu moyen pour obtenir un caramel à sec. Le sucre va commencer à se dissoudre, devenir liquide puis se transformer en un liquide ambré : cela prend à peu près 3 ou 4 minutes. Pendant ce temps, dans une autre casserole, faites chauffer la crème liquide et réservez.

Dès que le sucre est transformé en caramel, retirez la casserole du feu et ajoutez délicatement une petite partie de la crème.

Attention aux projections. Remuez vivement et incorporez le reste petit à petit.

Quand il n'y a plus de bouillon, ajoutez le beurre et remuez à nouveau jusqu'à consistance d'une crème moyennement liquide.

Dressage :

Disposez 2 demi-pommes dans chaque assiette, arrosez-les de caramel et saupoudrez de sarrasin soufflé.