



*Pur Pêché de gourmandise*

*Pur Pêché de gourmandise*



Ingrédients pour 6 verrines :

Pour les pommes : 4 pommes, 25g de beurre, 1cs de sucre roux, 1cc de cannelle

Pour le caramel au beurre salé : 80g de sucre en poudre, 12cl de crème fleurette, 60g de beurre 1/2 sel

Pour le crumble : 50g de farine blanche, 50g de beurre, 50g de poudre d'amandes, 50g de sucre

Les pommes : Couper les pommes en cubes (l'idéal est d'avoir un alligator), les faire revenir dans le beurre, ajouter le sucre et la cannelle et faites cuire 8 minutes.

Le caramel au beurre salé : Faire à sec un caramel blond avec le sucre. A part faite chauffer la crème fleurette. La verser dans le caramel petit à petit sans cesser de remuer. Porter à ébullition, incorporez le beurre 1/2 sel, coupez en petits cubes. Remuez et conservez à température ambiante.

Le crumble : Mélangez du bout des doigts tous les ingrédients, faites cuire sur une Silpat à 180°C, pendant 10 minutes.

Montage : Mettre vos pommes dans le fond de la verrine, recouvrez d'une couche de caramel et terminez par le crumble. Il ne reste plus qu'à se régaler.

<http://leammy.canalblog.com>