

CRÈMES AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Juillet 2003 (Actualisé en août 2017)

Ingrédients (5 personnes) :

- ★ 2 pommes royal-gala ou golden (400 g)
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 3 œufs
- ★ 130 g de sucre en poudre
- ★ 20 g de sucre roux (Cassonade)
- ★ 25 g de beurre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (Vanille naturelle)

Ustensiles : 5 Ramequins, Cul de poule, Casserole, Poêle, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 70 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 0,60 € par personne)



Recette :

Rincer les pommes, les sécher, les couper en quatre, les épépiner et les émincer en lamelles en conservant la peau. Faire fondre le beurre à feu moyen dans une poêle, ajouter les pommes et un peu de sucre roux, les retourner plusieurs fois en les saupoudrant de sucre roux à chaque fois pour les faire caraméliser. Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C) pendant 10 minutes.

Dans un cul de poule placer les œufs entiers (cassés un par un dans un bol), le sucre vanillé, le sucre en poudre et fouetter vigoureusement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait et la crème liquide dans une casserole et porter à frémissement. Couper le feu et verser sur le mélange œufs-sucre. Bien mélanger au fouet.

Répartir les pommes caramélisées dans les ramequins, recouvrir de crème et faire cuire 60 minutes au four sur une plaque à pâtisserie. La crème doit être prise mais encore légèrement tremblotante. Laisser totalement refroidir et garder au réfrigérateur avant de consommer.

Boisson :

Un Muscat d'Alsace servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.