



Autres desserts aux fruits
Douillon normand



45 min **30 min** **15 min** **0** **635**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème anglaise

- 1 Faire chauffer le lait dans une casserole sur feu doux.
- 2 Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- 3 Verser le lait chaud et remuer.
- 4 Remettre la préparation dans la casserole, faire épaissir sur feu doux sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 La crème est prête quand elle nappe la cuillère en bois. En faisant une trace sur la cuillère avec le doigt, celle-ci reste visible.
- 6 A la fin de la cuisson, ajouter le calvados. Verser dans un récipient afin de faire refroidir la crème.

Étape 2

Précuisson des pommes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper une légère assise sous les pommes afin qu'elles tiennent droites.
- 3 Peler et enlever le coeur des pommes sans creuser jusqu'au fond.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes

4 **Pomme(s)**
0.5 **Citron(s)**

Ingrédients pour la pâte

2 **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Ingrédients pour la garniture

20 g **Sucre semoule**
10 g **Beurre**

Ingrédients pour le caramel

100 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Calvados**
2 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour la crème anglaise

- 4 Citronner les pommes pour qu'elles ne noircissent pas.
- 5 Dans un bol mélanger à la fourchette le beurre mou et le sucre, en garnir l'intérieur des pommes.
- 6 Enfourner les pommes pendant 5 minutes, afin que le beurre fonde.

4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 cl **Lait demi-écrémé**
35 g **Sucre semoule**
2 cl **Calvados**

Étape 3

Montage des douillons

- 1 Sortir les pommes du fou puis monter la température du four à 250°C (Th.8).
- 2 Étaler la pâte feuilletée, découper 4 carrés d'environ 20 cm de côté.
- 3 Déposer une pomme sur chaque carré de pâte et badigeonner les bords au jaune d'oeuf.
- 4 Rabattre les 4 coins sur la pomme pour l'enfermer dans la pâte. Dorer au jaune d'oeuf.
- 5 Créer une cheminée afin que l'air puisse sortir lors de la cuisson. Pour cela, faire un trou au milieu avec la pointe d'un couteau, glisser un petit cylindre de papier sulfurisé.
- 6 Déposer les pommes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, enfourner pendant 10 minutes.

Étape 4

Préparation du caramel et dressage

- 1 Dans une casserole verser le sucre, l'eau et le calvados.
- 2 Faire fondre le tout sur feu doux, jusqu'à ce que le caramel se forme et prenne une couleur ambrée.
- 3 Verser un peu de crème anglaise sur les assiette de service. Déposer un douillon au milieu, le napper de caramel coulant.