Autres desserts aux fruits

Pommes d'amour

45 min	5 min	10 min	30 min	272
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du caramel

1. Dans une casserole à fond épais, mettre le sucre, l'eau, le beurre et le jus de citron.
2. Faire chauffer doucement afin d'obtenir un caramel doré.
3. Retirer du feu et ajouter le colorant.
4. Attention, la caramel risque d'envoyer des projections au moment où on ajoute le colorant.

Étape 2

Préparation des pommes d'amour

1. Nettoyer les pommes et les sécher soigneusement.
2. Retirer la queue et mettre à la place un pique en bois.
3. Tremper ensuite chaque pomme dans le caramel afin que le fruit soit entièrement recouvert.
4. Plonger la pomme dans un grand saladier d'eau froide puis la laisser refroidir sur du papier sulfurisé.
5. Il est important de les déposer sur du papier sulfurisé : si on les dépose sur une simple assiette, il sera impossible de les décoller.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes

4 **Pomme(s)**

Ingrédients pour le caramel

375 g **Sucre semoule**
75 g **Beurre**
1 c. à café **Jus de citron**
2 c. à soupe **Eau**
1 **Colorant**