



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**