



Autres desserts aux fruits

Cocotte de pommes au caramel beurre salé et noisettes



45 min **30 min** **15 min** **0** **507**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pain perdu aux pommes

4 tranche(s) **Brioche**
4 **Pomme(s)**
40 g **Sucre roux**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
30 ml **Lait demi-écrémé**
16 **Noisette(s) entière(s)**

Ingrédients pour la sauce au caramel beurre salé

80 g **Sucre semoule**
40 g **Beurre**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la sauce au caramel beurre salé

- 1 Mettre le sucre dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen.
- 2 Ne pas remuer le caramel. Le sucre va commencer à se dissoudre, devenir liquide, jusqu'à se transformer en un liquide ambré.
- 3 Pendant ce temps, réchauffer la crème liquide dans le four à micro-ondes afin qu'elle soit tout juste frémissante.
- 4 Dès que le sucre s'est transformé en liquide ambré (cette opération prend 3 à 4 minutes), retirer la casserole du feu et ajouter la crème liquide tiède, en faisant attention aux projections.
- 5 Bien remuer, ajouter rapidement le beurre et remuer à nouveau, jusqu'à ce que la sauce soit bien crémeuse.
- 6 Remettre la casserole sur feu doux et remuer sans cesse pendant 2 à 3 minutes, ce qui permettra de faire fondre les éventuels morceaux de caramel.
- 7 Réserver à température ambiante.

Étape 2

Préparation du pain perdu

- 1 Dans une assiette creuse, battre les oeufs avec le sucre et le lait.
- 2 Couper les tranches de brioche en lamelles.
- 3 Eplucher les pommes et les couper en petits dés.
- 4 Si on ne les utilise pas tout de suite, citronner légèrement les dés de pommes afin qu'ils ne s'oxydent pas.
- 5 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 6 Tremper les lamelles de brioches dans le mélange oeufs sucre et les placer dans les mini cocottes.
- 7 Ajouter les dés de pommes.
- 8 Verser un peu de sauce au caramel dans chaque cocotte.
- 9 Ajouter les noisettes entières.
- 10 Couvrir les cocottes, les faire cuire au four pendant une quinzaine de minutes.
- 11 Déguster sans attendre.