



Riz, céréales et pain

Croque pommes caramel beurre salé



25 min 15 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

538

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les croques pommes

4 Pomme(s)

8 tranche(s) **Brioche**

50 g **Beurre**

100 g **Sucre semoule**

10 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Étape 1

Préparation du croque pommes caramel beurre salé

- 1 Faire légèrement toaster les tranches de brioche dans un toaster.
- 2 Il est aussi possible de les faire griller pendant quelques minutes au four.
- 3 Eplucher les pommes, les couper en petits dés.
- 4 Dans une poêle, mettre le sucre. Le faire caraméliser sur feu vif.
- 5 Quand il devient ambré, retirer la poêle du feu, ajouter le beurre. Mélanger le caramel uniquement en remuant la casserole.
- 6 L'ajout d'un ustensile pendant la caramélisation du sucre provoque une cristallisation de ce dernier.
- 7 Remettre sur feu moyen, ajouter la crème, remuer et faire épaissir sur feu doux pendant quelques minutes.
- 8 Ajouter les dés de pommes.
- 9 Continuer la cuisson sur feu doux pendant cinq minutes, mélanger avec une cuillère en bois.

Étape 2

Dressage

- 1 Poser une tranche sur une assiette. verser le mélange de pommes sur la tranche et reposer une seconde tranche dessus.
- 2 Déguster sans attendre.