Giovanni Perrone

Autres desserts aux fruits

Pommes caramélisées au vinaigre balsamique

15 min	10 min	5 min	0	561
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Éplucher les pommes à l'aide d'un économe, les tailler en quatre puis ôter le cœur et les pépins. Recouper les quartiers en morceaux de taille moyenne et réserver dans un saladier.

Étape 2

Cuisson des pommes

1. Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec du beurre.
2. Lorsqu'il commence à chauffer, verser les pommes et le sucre. Faire revenir à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Laisser cuire pendant quelques secondes, puis ajouter les pignons et les raisins de corinthe. Mélanger avec la cuillère en bois et ajouter la cannelle.
4. Quand les pommes commencent à être fondantes et cela après environ 3 minutes de cuisson, déglacer avec le vinaigre balsamique.
5. Vérifier que la sauce soit assez réduite, si ce n'est pas le cas, retirer les pommes de la poêle et laisser réduire un peu.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes caramélisées

- 1 kg **Pomme(s)**
- 5 cl **Vinaigre balsamique**
- 100 g **Raisins secs**
- 100 g **Pignons de pin**
- 1 **Cannelle en poudre**
- 50 g **Beurre**
- 100 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Menthe fraîche**

Étape 3

Dressage

1. Dresser les pommes caramélisées dans les assiettes de service et napper de jus de cuisson.
2. Saupoudrer de cannelle, parsemer de pignon et décorer avec des feuilles de menthe, puis servir.