



*Desserts aux fruits, glaces et flans*

## Pomme caramélisée express



**25 min** 5 min 20 min 0 111  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les pommes

50 cl **Jus de pomme**  
2 **Pomme(s)**  
25 g **Sucre semoule**  
25 g **Beurre**  
1 **Fleur de sel**  
1 **Poivre**

### Étape 1

Préparation des pommes au four

- 1 Avec un couteau éminceur, couper les extrémités des pommes, puis les couper en deux dans la largeur.
- 2 Avec la pointe du couteau d'office, ôter les pépins.
- 3 Placer les pommes dans un saladier et verser le jus de pommes.
- 4 Couvrir de film alimentaire, passer le saladier pendant 5 minutes au micro-ondes.
- 5 Sortir les pommes du micro-ondes et retirer le film alimentaire.
- 6 Faire chauffer une poêle, ajouter le beurre. Lorsqu'il mousse, ajouter le sucre. Laisser légèrement caraméliser.
- 7 Déposer les pommes côté chair. Assaisonner de fleur de sel et de poivre, laisser caraméliser.
- 8 Retourner la pomme et laisser l'autre face colorer, puis débarrasser.