



Autre

Pommes d'amour pour Noël

Pour 6 personnes.

Ingrédients

6 pommes (petites)
4 cuillères à soupe d'eau
500 grammes de sucre

Pour la décoration

1 cuillère à soupe de graines de sésame (blanc)
60 grammes craquelins (petits, émiettés)
50 grammes d'amandes (hachées)

Méthode de préparation

Lavez les pommes et séchez-les, enlevez les queues et à la place introduisez des bâtonnets en bois. Recouvrez une assiette ou un plateau avec du papier sulfurisé pour y faire sécher les pommes plus tard.

Mettez le sucre avec l'eau dans une petite casserole à fond épais. À feu moyen portez à ébullition. Laissez réduire pendant environ 15 minutes, sans mélanger, jusqu'à l'obtention de caramel. La couleur du mélange doit être brun doré clair. N'attendez pas trop longtemps et ne laissez pas le caramel devenir brun car alors il devient amer. Éteignez le feu.

Trempez les pommes dans la sauce caramel. Faites cela aussi vite que possible car le caramel durcit très vite.

Trempez immédiatement le dessous des pommes dans les craquelins salés émiettés ou dans le mélange d'amandes et de sésame. Placez les pommes sur un papier de cuisson et laissez-les refroidir.

Conseil:

Au lieu de caramel vous pouvez aussi utiliser des toffees au beurre.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

