



Desserts

Parfait aux pommes et au caramel

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes (Granny Smith, épluchées et coupées en deux)
4 décilitres de crème (battue)
1 prêt à l'emploi pour cake à la vanille
100 grammes beurre doux
4 cuillères à soupe de sucre brun
125 grammes de sucre

Pour le caramel

4 cuillères à soupe d'eau
3 décilitres de crème (entière)
1 cuillère à café de cannelle en poudre
250 grammes de sucre

Méthode de préparation

Cuisez le cake selon les indications de l'emballage puis laissez refroidir. Entretemps faites le caramel. Pour cela mettez le sucre et l'eau dans une casserole. Placez celle-ci sur un feu moyen et continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'un beau caramel brun qui commence à faire des bulles. Retirez du feu et continuez à mélanger. Ensuite mélangez encore 5-6 minutes à feu moyen en incorporant la cannelle.

Fondez le beurre et déposez dedans les demi-pommes. Après 4 minutes ajoutez les deux sucres. Mélangez bien et faites cuire encore 6 minutes. Ensuite laissez refroidir.

Battez la crème et coupez le cake et la moitié des pommes en bouchées. Dans un beau plat construisez différentes couches de crème, de morceaux de pommes et de cake puis répandez dessus du caramel avec générosité. Terminez avec de la crème et une demi-pomme.

