

# POMMES CARAMELISÉES AU BEURRE SALÉ

Par le chef Frédéric VALETTE



DESSERT

15 MIN

10 MIN

4 PERSONNES



## MES COURSES DU MARCHÉ

- 300g pommes
- 25g beurre demi-sel
- 70g crème liquide
- 100g de sucre semoule

1 Pour la réalisation du caramel au beurre salé, saupoudrer un peu de sucre dans une poêle chauffée à blanc. Dès qu'il commence à fondre, mélanger celui non fondu à l'aide d'une cuillère. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement total du sucre et l'obtention d'une belle coloration de caramel blond. Ajouter le beurre demi-sel puis la crème liquide légèrement tiédie.

2 Couper les pommes en cube. Faire chauffer une poêle, verser les dés de pommes et faire dorer quelques minutes. Réserver.

3 Dresser dans une verrine les pommes, ajouter une noix de caramel au beurre salé et un peu de chantilly dessus, puis saupoudrer de spéculos écrasés entre vos mains.

LA CUISINE DE FRED  
FRÉDÉRIC VALETTE  
IMPASSE DU BOURG  
69460 LE PERREON  
06 81 17 11 44

RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES SUR [WWW.MTONMARCHÉ.COM](http://WWW.MTONMARCHÉ.COM)



# POMMES CARAMELISÉES AU BEURRE SALÉ

Par le chef Frédéric VALETTE



DESSERT

15 MIN

10 MIN

4 PERSONNES



## MES COURSES DU MARCHÉ

- 300g pommes
- 25g beurre demi-sel
- 70g crème liquide
- 100g de sucre semoule

1 Pour la réalisation du caramel au beurre salé, saupoudrer un peu de sucre dans une poêle chauffée à blanc. Dès qu'il commence à fondre, mélanger celui non fondu à l'aide d'une cuillère. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement total du sucre et l'obtention d'une belle coloration de caramel blond. Ajouter le beurre demi-sel puis la crème liquide légèrement tiédie.

2 Couper les pommes en cube. Faire chauffer une poêle, verser les dés de pommes et faire dorer quelques minutes. Réserver.

3 Dresser dans une verrine les pommes, ajouter une noix de caramel au beurre salé et un peu de chantilly dessus, puis saupoudrer de spéculos écrasés entre vos mains.

LA CUISINE DE FRED  
FRÉDÉRIC VALETTE  
IMPASSE DU BOURG  
69460 LE PERREON  
06 81 17 11 44

RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES SUR [WWW.MTONMARCHÉ.COM](http://WWW.MTONMARCHÉ.COM)

