

## POMMES CARAMÉLISÉES À LA CRÈME ACIDULÉE

### INGREDIENTS

*Pour 4 personnes*

700 g de pommes ne se défaisant pas à la cuisson (p.ex. Golden, Jonagold, Maigold)

4 cs de sucre

1,5 dl d'eau

30 g de beurre

200 g de crème acidulée

(crème fraîche)



### PREPARATION

**1** Eplucher les pommes, les couper en deux, enlever le trognon à l'aide d'une cuiller parisienne, puis partager les demi-pommes une nouvelle fois en deux ou en quatre.

**2** Faire caraméliser le sucre dans l'eau et réduire jusqu'à consistance sirupeuse. Retirer la casserole du feu.

**3** Plonger les morceaux de pomme dans ce sirop caramélisé. Ajouter le beurre en flocons. Cuire à couvert jusqu'à ramollissement.

**4** Dresser les morceaux de pomme chauds avec le sirop caramélisé sur des assiettes à dessert. Napper de crème acidulée.