



## RECETTES

### BOUCHÉES FONDANTES (pomme-cannelle)

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Garniture :

- 70 g de cassonade
- 40 g de farine
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu

Pâte :

- 255 g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 œuf
- 250 ml de lait
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 125 ml de beurre fondu
- 1 gousse de vanille (fendue et grattée)
- 300 g de cassonade
- 5 pommes coupées en petits dés

Préchauffer le four à 190°C.

Préparer la garniture : mélanger la cassonade, la farine, la cannelle. Travailler l'ensemble avec les 2 cuillères à soupe de beurre fondu. Vous devez obtenir un mélange granuleux.

Préparer la pâte : dans un grand bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un autre bol, travailler l'œuf, le lait, le jus de citron, le beurre fondu, la vanille et la cassonade. Verser cette préparation sur le mélange farine, sel, bicarbonate. Une fois le mélange homogène, ajouter les pommes.

Pour finir :

Graisser les moules et les remplir. Saupoudrer le dessus avec la garniture. Cuire à 190°C entre 15 et 17 minutes selon la taille des moules. Si ce sont des moules à muffins, compter jusqu'à 25 minutes, jusqu'à ce qu'un cure dent enfoncé en ressorte sec.

### VERRINES AUX POMMES ÉPICÉES ET NOIX CARAMÉLISÉES

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 300 g de pommes acides et fermes (poids une fois épluchées et les cœurs ôtés)
- 125 g de yaourt
- 50 g de sucre + 1 cuillère à soupe pour les noix
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 6 cerneaux de noix
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de cardamome
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 noix de beurre salé

Détailler les pommes en très fines lamelles. Faire chauffer le sucre et les épices avec l'eau dans une large poêle anti adhérente jusqu'à obtenir un caramel assez coloré (assez brun, sinon vous ne sentirez pas le goût du caramel). Jeter les pommes et remuer vivement pour les saisir sur toutes les faces, à feu vif, pendant 1 ou 2 minutes. Il est normal qu'à ce stade le caramel durcisse et colle à la spatule, il va peu à peu se liquéfier, mais très progressivement, donc pas de panique. Baisser un peu le feu et poursuivre la cuisson sans cesser de remuer jusqu'à ce que les pommes soient fondantes (mais pas en purée). Ajouter une belle noix de beurre salé (hors du feu pour ne pas cuire le beurre). Réserver les pommes et laisser refroidir. Remettre la poêle sur feu doux et faire griller les cerneaux de noix grossièrement émiettés (2 minutes environ). Ajouter alors 1 cuillère à soupe de sucre pour les faire caraméliser un peu (remuer constamment). Laisser refroidir.

Mélanger le yaourt et la cuillerée de cassonade, attendre que cette dernière soit parfaitement fondue dans le yaourt.

Pour finir : confectionner les verrines en alternant couches de yaourt et couches de pommes. Terminer en décorant de noix caramélisées.

### CRÈME BRULÉE POMMES-CANNELLE

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 pomme
- 50 g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs
- 25 cl de crème liquide
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- cassonade

Peler, épépiner la pomme puis la couper en minces lamelles.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à blanchiment. Ajouter la crème liquide et mélanger au fouet, aromatiser avec la cannelle.

Disposer les lamelles de pomme dans des ramequins. Verser la crème dessus.

Cuire à four doux pendant 1 heure environ.

Laisser refroidir à température ambiante puis placer au réfrigérateur.

Au moment de savourer, passer les crèmes quelques instants sous le gril du four très chaud.