

# les recettes d'Alice

## Blinis de pommes au caramel d'épices



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



10 minutes



facile

### Ingrédients

4 grands blinis  
1 sachet de sucre vanillé  
3 pommes gala  
1 pincée de muscade  
40 gr de beurre

1 pincée de cannelle  
2 c à s de sucre+100 gr  
15 cl de crème liquide

### Matériel nécessaire

1 vide pomme

### Préparation et réalisation

1- Laver les pommes et enlever le centre avec le vide pomme. Les couper en deux puis les couper en tranches.  
2- Les disposer en rosace sur une feuille de sulfurisé beurrée. Les saupoudrer des deux sucres, et de parcelles de beurre. Mettre à cuire au four 10 min à 180°.  
3- Dans une casserole mettre le sucre avec un peu d'eau et faire un caramel. Le déglacer avec la crème préalablement chauffée, puis ajouter les épices et 10 gr de beurre.  
4- Réchauffer les blinis au four 3 min avant la fin de cuisson de pommes puis déposer les rosaces sur les blinis.

### Conseils et astuces

Déposer les blinis sur les assiettes avec un cordon de sauce caramel et éventuellement une boule de glace.

Alice Délice

