

## Pommes caramélisées au pain d'épices



### INGREDIENTS

4 pommes golden  
4 tranches de pain d'épices  
100 gr de beurre  
50 gr de sucre roux

100 gr de sucre  
12,5 cl de crème liquide  
1 c à c de cannelle en poudre

### MATERIEL NECESSAIRE

1 économe

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher les pommes et les couper en quartiers.
- 2- Dans une poêle faire fondre 50 gr de beurre, le sucre roux et ajouter les pommes, puis la cannelle. Cuire 10 min
- 3- Tailler le pain d'épices en bâtonnets et les faire dorer avec 30 gr de beurre dans une poêle.
- 4- Dans une casserole cuire à sec les 100 gr de sucre jusqu'à ce qu'il soit caramel et y ajouter la crème bouillante, ensuite incorporer 20 gr de beurre.

### CONSEILS ET ASTUCES

Disposer les quartiers de pomme au centre des assiettes et recouvrir de bâtonnets de pains d'épices puis la sauce autour.

Alice Délice

