

## Pommes rôties au caramel, Petit-beurre



### INGREDIENTS

8 petites pommes (elstar)	160 gr de farine
100 gr de sucre	80 gr de beurre demi-sel
10 cl de crème liquide	80 gr de sucre
2 pincées de fleur de sel	1 œuf, glace vanille

### MATERIEL NECESSAIRE

1 portionneuse à glace    1 feuille de cuisson    1 rouleau à pâtisserie

### PREPARATION ET REALISATION

1- Dans un saladier mettre la farine, faire un puits au milieu, ajouter l'œuf, puis le beurre demi-sel ramolli et 80 gr de sucre. Mélanger, former une boule et mettre au frais.

2- Peler les pommes en gardant les queues et les cuire au four dans un plat 20 min.

3- Dans une casserole mettre le sucre avec 5 cl d'eau et faire un caramel puis verser la crème chaude puis la fleur de sel.

4- Étaler la pâte en farinant bien à 2 mm d'épaisseur et découper les petits-beurre. Les déposer sur une feuille en silicone et les cuire 8 min à 180°

### CONSEILS ET ASTUCES

Dresser les pommes des les assiettes avec une boule de glace et la sauce dessus accompagné des Petits-beurre.

Alice Délice

