

Autres desserts aux fruits

Pomme royale gala cuite au four et caramel laitier


40 min 10 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

561

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Pommes
4 Pomme(s)

 50 g **Beurre**

 100 g **Sucre semoule**
Caramel laitier

 5 cl **Eau**

 150 g **Sucre semoule**

 20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
Étape 1

Préparation et cuisson des pommes

- 1 Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
- 2 Commencer par laver les pommes et les évider.
- 3 Les disposer dans un plat allant au four et insérer dans chaque trou un morceau de beurre.
- 4 Saupoudrer les pommes avec le sucre et les enfourner pendant 30 minutes.
- 5 Pendant la cuisson, venir arroser régulièrement les pommes avec leur jus.

Étape 2

Réalisation du caramel

- 1 Prendre une casserole et y verser l'eau et le sucre.
- 2 Mettre sur le feu et porter à ébullition afin de réaliser un caramel.
- 3 Lorsque le caramel devient brun foncé, déglacer avec la crème en mélangeant bien.
- 4 Attention en ajoutant la crème car le caramel risque de mousser, l'ajouter petit à petit.

- 5 Une fois toute la crème incorporée, reporter la sauce caramel à ébullition puis baisser et maintenir au chaud.

Étape 3

Dressage

- 1 Dans le fond des assiettes, verser un disque de caramel.
- 2 Faire des points de crème liquide sur tout le tour du disque.
- 3 Sortir les pommes et les arroser une dernière fois de leur jus, puis les placer au centre du disque.
- 4 Pour la décoration des meringues à la verveine, monter des blancs d'oeufs et du sucre et en y incorporant de la verveine séchée en poudre.
- 5 Dresser les meringues sur une plaque et les faire sécher durant 3 bonnes heures à 100°C (Th.3).