
Crème chantilly au pommé



Ingrédients :
4 à 6 pommes
sucre en poudre
glace vanille
Pommé 150 g
crème fraîche
15 g sucre semoule
(ces 2 ingrédients auront été stockés au réfrigérateur avec un saladier et un fouet)

pour 4 pers, facile

Préparation : (en 3 temps)

Glace vanille : garnir des ramequins avec des boules de glace vanille et stocker au congélateur.

Pommes caramélisées : éplucher, évider et couper les pommes en 8 à 10 quartiers chacune. Tapisser de sucre le fond d'une poêle et faites chauffer jusqu'à obtention d'un caramel très clair (attention le caramel fonce très vite).

Ranger les quartiers de pommes dans la poêle, puis les retourner.

Les quartiers ne doivent pas être trop cuits.

Les mettre à égoutter.

Chantilly : fouetter la crème avec le sucre jusqu'à obtention de chantilly.

Mélanger le pommé avec 1/4 de la chantilly à l'aide d'un fouet puis incorporer le reste de la chantilly avec une maryse.

Dressage : Au moment de servir, prendre les coupes de glace, mettre 5 à 6 quartier de pommes caramélisées et encore chaudes sur les boules de glace, puis la chantilly.

Bon appétit

URL DE LA VIDÉO SUR YT

<https://youtu.be/x2Ph5dZDy54>