

ATELIER CUISINE DU MERCREDI 30 NOVEMBRE 2011

♥ POMME D'AMOUR ♥

Pour 60 personnes.

Ingrédients :

- 30 pommes Golden
- 1 kg de sucre semoule
- 20 cl de sirop de grenadine
- 40 cl d'eau

Préparation : Laver les pommes. Les éplucher à l'aide de l'économe. Avec le vide pomme, extraire le trognon. Les couper en deux. Les plaquer, saupoudrer de sucre et les enfourner à 180° pendant 10 min afin de légèrement les confire. Préparer un **sucre d'orge*** coloré au sirop de grenadine. A l'aide d'une fourchette saisissez les pommes, les plonger et les enrober délicatement dans le caramel chaud. Les disposer dans les ramequins.

Astuce : Laissez vos pommes d'amour à température ambiante, le caramel restera solide.

***sucre d'orge :** Dans la casserole, sur feu vif, porter à 145° le sucre, l'eau et le sirop de grenadine.

Matériel :

- Planches à découper
- Couteaux
- Ramequins
- Casseroles
- Economes
- Vide pomme
- Fourchettes



Glossaire :

Plaquer : disposer un aliment sur plaque.

Enrober : recouvrir un aliment dans sa totalité.



Enrober.