

POMMES D'AMOUR PINK LADY

INGRÉDIENTS POUR 3-4 PERSONNES

BASE

- 3-4 Pink Lady Suisse
- Bâtonnets en bois (type sucettes)
- Papier cuisson

POUR LA VERSION CARAMEL:

- 200 g de sucre
- 80 g de beurre demi-sel
- 10 cl de crème liquide entière
- 50 d'éclats de pralines roses
- Fleur de sel

Barbara Demont



POUR LA VERSION CHOCOLAT BLANC & PISTACHE:

- 200 g de chocolat blanc de bonne qualité
- 60 g de pistaches non salées, concassées
- Zeste de 1 citron vert

POUR LA VERSION CHOCOCO:

- 200 g de chocolat noir de bonne qualité
- 60 g de noix de coco torréfiée
- 30 g de sésame noir

HEUREUSEMENT

IL Y A



PRÉPARATION, ENV. 30 MIN.

1. Préparer les quartiers

1. Lavez et séchez soigneusement vos pommes. C'est important, le caramel accroche mieux sur une surface bien sèche.
2. Coupez-les en 6 à 8 quartiers selon la taille, en retirant le cœur. Plantez un bâtonnet dans la partie charnue de chaque quartier.

Astuce: Laissez les quartiers une heure au réfrigérateur avant de les tremper. La différence de température aide le caramel à cristalliser plus vite.

Suite sur la prochaine page.

2. Caramel Beurre Salé & Fleur de Sel

1. Dans une casserole à fond épais, faites fondre le sucre à sec jusqu'à obtenir un caramel ambré.
2. Ajoutez le beurre coupé en morceaux hors du feu, mélangez vivement, puis incorporez la crème chaude en filet. Laissez tiédir 5 minutes.
3. Trempez chaque quartier, laissez l'excédent s'égoutter, posez sur le papier cuisson.
4. Parsemez immédiatement de fleur de sel et d'éclats de praline.

3. Chocolat Blanc, Pistache & Citron Vert

1. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.
2. Mélangez les pistaches concassées avec le zeste de citron vert.
3. Trempez les quartiers dans le chocolat fondu, égouttez, puis roulez-les dans le mélange pistache-citron vert. Cette version est aussi délicieuse avec du chocolat noir si vous préférez quelque chose de moins sucré.

4. ChoCoco

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
2. Versez la noix de coco sur votre plan de travail ou sur une assiette plate.
3. Trempez les quartiers dans le chocolat fondu, laissez l'excédent s'égoutter, puis roulez-les dans la coco.

Pour la présentation

Disposez les trois versions côte à côte sur une planche, un plat ou une assiette. L'effet visuel est immédiat, les trois textures et couleurs se complètent parfaitement. Idéal pour un goûter d'anniversaire, un brunch ou simplement une belle table de printemps.