

Cuisine en bouche

LA RECETTE

2 pommes, 15 gr de beurre, 30 gr de sucre, ½ gousse de vanille, 35 gr d'amandes effilées, cannelle(facultatif), des crêpes.



Éplucher et **citronner** les pommes afin qu'elles ne noircissent pas.



Tailler des tranches dans les pommes et ensuite les **tailler** en dés. soit au couteau ou soit avec un appareil pour couper des légumes.





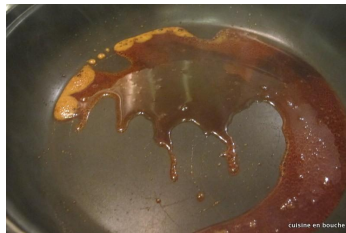
Dans une poêle, **verser** le sucre en poudre et faire **chauffer** pour **fabriquer** un caramel.



Le sucre commence à **fondre** et prend une belle couleur marron.

Déjà là, il est presque trop cuit.

La couleur doit être un peu moins foncée.



A ce moment **verser** le beurre



Laisser **fondre**, mais ne pas trop **attendre** car le caramel **continue** à cuire.

Il risque de **devenir amer**, si il est trop **cuit**, ce qui fût un peu mon cas.



Déposer délicatement, les dés de pommes.



Bien les **enrober** avec le caramel.



Laisser **cuire** un peu et **ajouter** les amandes effilées et la cannelle.



Remuer à nouveau.



Réchauffer rapidement votre crêpe dans la crêpière ou au micro-ondes.

Dans un ramequin, **poser** votre crêpe.



Au centre **déposer** une bonne cuillère à soupe de pommes.



Avec les doigts, **plisser** la crêpe en éventail et **ramener** vers le haut



Maintenir l'ensemble avec un pic ou un cure-dent.

Servir avec des pommes sur le côté ou avec une boule de glace.

