



POMME CAMEO® CONFITE AUX EPICES DOUCES, FEUILLETE CROUSTILLANT ET CAMEL AU BEURRE DEMI-SEL

Pour 6 personnes

Coût : € €

Durée : ★★★



INGREDIENTS

Pour le feuilletage :

-250 g de pâte feuilletée

-30 g de sucre glace

Pour les pommes confites :

-6 pommes Cameo®

-15 cl d'eau

-70 g de sucre

-1 étoile de badiane

-1 bâton de cannelle

EXPLICATIONS

Préchauffer le four à 160°C. Epluchez les pommes, retirez le trognon en gardant la pomme entière, et tailler la pomme en tranches fines dans la largeur. Reconstituer la Cameo® en empilant les tranches*.

Cuire le sucre en caramel sans le remuer, ajouter l'eau et les épices, puis verser le tout sur les pommes reconstituées et les cuire 1 heure dans un four à 160°C.

Préchauffer le four à 200°C. Cuire le feuilletage au four entre deux plaques à 200°C pendant 25 minutes. Enlever la plaque du dessus, couper le feuilletage en carrés réguliers et le saupoudrer de sucre glace. Faire caraméliser le feuilletage sous le grill du four.

Dans une poêle à fond épais, faire caraméliser le sucre, puis ajouter le beurre demi sel et la crème liquide pour

obtenir un caramel. Pour le dressage, poser un carré de feuilletage, déposer dessus une pomme et décorer l'assiette avec la sauce caramel. *

Le plus du chef : couper les pommes en tranches permettra d'éviter que les pommes explosent lors de la cuisson.