



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Corolle aux pommes caramélisées, noix et glace à la vanille

Voici un joli dessert mais très simple à réaliser. Toutes les étapes peuvent se préparer à l'avance. Il suffira juste de réchauffer un peu les pommes. J'ai utilisé des pommes Jonagold qui ne se défont pas à la cuisson mais vous pouvez aussi utiliser des Golden ou des Pink Lady.



INGREDIENTS : 4 personnes

4 feuilles de brick
4 pommes Jonagold
4 càs de beurre
4 càs de sucre roux de canne
1 càs d'arôme de vanille
Glace vanille
2 càs de noix hachées

PREPARATION :

Les corolles en feuilles de brick
Préchauffer le four à 180°C.
Faire fondre 2 càs de beurre et beurrer au pinceau les feuilles de brick.
Foncer un ramequin avec une feuille de brick, lui donner la forme de corolle souhaitée. Pour que la feuille reste bien en place, superposer un ramequin de même dimension.
Mettre au four 5 min et enlever le ramequin du dessus. Poursuivre la cuisson environ 5 min jusqu'à ce que la corolle soit bien dorée. Réserver.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Les pommes caramélisées

Eplucher les pommes et les détailler en lamelles épaisses. Faire fondre 2 càs de beurre dans une poêle et y faire cuire les pommes, ajouter le sucre et la vanille et laisser caraméliser légèrement. Lorsque les pommes sont bien fondantes, arrêter la cuisson.

Dressage

Sur chaque assiette, déposer une corolle, y déposer des lamelles de pommes tièdes, parsemer de noix hachées et recouvrir d'une boule de glace.
Servir aussitôt.

ASTUCE :

Lorsque je reçois et prévois des boules de glaces (ou de sorbet), je prépare mes boules à l'avance, je les emballe dans un film et les remets au surgélateur. Au moment de servir, je n'ai plus qu'à déballer. Plus de stress, la glace est trop dure, les boules ne sont pas elles, les premières comment déjà à fondre...

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>