

Biscuit Amandine aux pommes, glace vanille et sauce caramel au beurre salé

Recette pour 12 Tapas

Description

Biscuit sablé, quartiers de pommes au beurre salé, sauce caramel

L'astuce du chef

Plus votre caramel sera foncé, plus votre sauce aura de l'amertume.

Une autre sorte de pomme peut être utilisée dans la recette.

Assurez-vous de bien corner votre bol lors du mélange du biscuit à chaque étape de son élaboration. Attention, les temps de cuisson ne sont que des estimés.

Ingrédients

Pour le biscuit Amandine

- 400 Gr Pâte d'amandes 36%
- 120 Gr Sucre
- 175 Gr Beurre
- 100 Gr Miel
- 6 Unité(s) Oeuf
- 50 Ml Amaretto
- 100 Gr Farine
- 1 Pincée(s) Sel

Pour les pommes

- 12 Unité(s) Pomme cortland
- 115 Gr Sucre
- 65 Gr Beurre

Pour la sauce caramel au beurre salé

- 250 Gr Sucre
- 25 Ml Beurre salé
- 250 Ml Crème 35% à fouetter

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Préparation du biscuit amandine

Émiettez la pâte d'amande dans un bol. Ajoutez le sucre et mélangez bien de manière à lisser la préparation. Ajoutez le beurre et le miel et l'Amaretto au mélange, puis les œufs un à un. Terminez en ajoutant la farine et sel en pliant. Versez votre biscuit dans dans les moules à cuisson. Cuire environ 15 à 20 minutes.

Préparation des pommes

Épluchez les pommes, coupez-les en cubes et faites-les revenir dans une poêle avec le beurre et le sucre caramélisé au préalable. Gardez du croquant dans la cuisson des pommes, puis laissez-les

refroidir.

Préparation de la sauce caramel

Cuire le sucre à sec (mélangez à l'aide d'une spatule). Attention de ne pas trop colorer votre caramel.

Lorsqu'on arrive à une couleur blonde, ajoutez le beurre et mélangez bien, puis finalisez en ajoutant la crème. Poursuivre la cuisson environ 2 à 3 minutes en mélangeant. Passez votre sauce dans une passoire, puis gardez-la au réfrigérateur.

Montage

Au centre d'un joli carré de biscuit amandine, déposez une boule ou une quenelle de glace, nappez généreusement de sauce au caramel.

Déposez ici et là des morceaux de pomme.

Bon appétit!