Billes de pommes caramélisées au Pommeau de Fleurus

Type de plat :

Desserts

Catégories :

Bières

Epices

Fruits et légumes

Produits laitiers et dérivés

Ingrédients

- ✓ 1 pomme type "Jonagored"
- ✓ 1 dl d´eau
- ✓ 10 morceaux de sucre
- ✓ 1 cuil. à soupe de beurre de ferme salé
- ✓ 1 verre de Pommeau- glace vanille

Préparation

Epluchez une pomme et faites des billes avec une cuillère prévue à cet effet. Versez 1 dl d´eau dans une poêle avec le sucre et le beurre, laissez caraméliser légèrement. Ajoutez les billes pommes et cuisez-les quelques minutes. Quand les billes sont bien caramélisées, versez un verre de Pommeau et faites flamber. Mettez une boule de glace au centre d´une assiette profonde, versez les billes de pommes tout autour et servez immédiatement.

Le Clos Bernardin

Dominique Drèze

Rue Vandervelde, 9, 6220 Fleurus