



# LA RECETTE *du* LUNDI

*pommes fondantes façon tatin express*

dessert



## INGRÉDIENTS

### Fruits de saison

- 4 pommes (Golden ou Reine des Reinettes)

### Produits Au Comptoir des Arômes

- Sucre aux épices douces du Comptoir
- Cannelle du Comptoir ou mélange quatre-épices
- Vanille du Comptoir

### À avoir chez soi

- 40 g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à soupe de sucre



Pour 4 personnes



## PRÉPARATION :



1. Épluche les pommes.
2. Coupe-les en quartiers réguliers.
3. Fais fondre le beurre dans une poêle.
4. Ajoute le sucre.
5. Laisse légèrement caraméliser.
6. Dépose les pommes côté chair.
7. Fais-les revenir à feu moyen.
8. Saupoudre de sucre aux épices.
9. Ajoute une pincée de cannelle.
10. Gratte un peu de vanille.
11. Verse un fond d'eau.
12. Couvre.
13. Laisse mijoter 15 à 20 minutes.
14. Les pommes doivent être fondantes.
15. Découvre en fin de cuisson.
16. Laisse réduire le jus.
17. Arrose les pommes du caramel.

### ✨ Astuce du Comptoir

Ajoute une micro pincée de poivre long ou de poivre de Madagascar.

Juste pour réveiller le caramel.

Sans piquer.

Effet waouh garanti.

