

Palmiers aux pommes

INGRÉDIENTS

- Pâte feuilletée
- 1 cuillère à soupe de lait
- 2 pommes râpées
- ½ citron vert
- 2 cuillères à soupe de sucre roux vanillé



MATÉRIEL UTILISÉ

- 1 râpe (à gros trous)
- 1 plaque de cuisson

INSTRUCTIONS

- 1-Dérôler la pâte. La badigeonner de lait.
- 2-Peler et épépiner les pommes. Les râper à l'aide d'une râpe à gros trous, puis les arroser du jus du citron vert.
- 3-Répartir les pommes râpées et citronnées sur la pâte feuilletée. Puis saupoudrer de sucre vanillé en veillant à en réserver 2 c. à café pour la suite de la recette.
- 4- Commencer à rouler la pâte sur elle-même en serrant bien jusqu'à ce que la moitié de la pâte soit enroulée. Recommencer ensuite l'opération en partant du côté opposé. On arrive alors à deux boudins soudés l'un à l'autre.
- 5-Réserver alors la pâte ainsi roulée 15 minutes au congélateur de façon à pouvoir la couper proprement au couteau ensuite.
- 6-Préchauffer le four à 200°C.
- 7-Découper des "tranches" d'environ 2 cm. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
Attention à bien les espacer car elles vont gonfler à la cuisson.
- 8-Saupoudrer du restant de sucre vanillé avant d'enfourner à four chaud. Cuire 15 à 18 min selon le four.
- 9-Laisser refroidir avant de déguster.

Brioche perdue, pommes caramel au beurre salé

INGRÉDIENTS

- une brioche rassie de 400 g
- 1 kg de pommes légèrement acidulées
- 200 g de sucre blanc
- sucre vanillé
- 200 g de sucre roux
- 100 g de beurre demi-sel
- 150 g de crème fraîche liquide
- 2 pincées de fleur de sel
- 2 œufs
- 1/2 litre de lait
- 100 g de beurre doux



INSTRUCTIONS

- 1-Découper la brioche en tranches d'environ 1,5 cm et puis chaque tranche en deux.
- 2-Peler et épépiner les pommes. Les couper en petits dés.
- 3-Dans un poêle chaude, verser 100 g de sucre blanc et laisser caraméliser à sec jusqu'à obtention d'un caramel légèrement doré. Ajouter les dés de pommes et un demi verre d'eau. Ajouter le sucre vanillé. Laisser cuire à couvert environ 15 minutes en mélangeant régulièrement. Réserver au chaud en baissant le feu au minimum.
- 4-Dans une casserole réaliser le caramel au beurre salé. Mettre le sucre roux, le beurre salé, la crème fraîche, la fleur de sel dans une casserole. Porter à ébullition lentement et en remuant sans cesse. Cuire à petite ébullition sans cesser de remuer durant environ 20 minutes. Le caramel reste liquide mais s'épaissira en refroidissant.
- 5-Dans un saladier, battre les 2 œufs, le lait et le sucre blanc restant. Faire chauffer une poêle et y ajouter 20 g de beurre. Lorsque celui-ci est chaud, tremper rapidement les moitiés de tranches de brioches dans la préparation et les faire revenir 2 à 3 minutes sur chaque face.
- 6-Assembler, 3 morceaux de brioche rôties, 1 grosse cuillère à soupe de pommes tièdes et 1 cuillère à soupe de caramel au beurre salé. Servir aussitôt... avec un peu de chantilly !

Muffins pommes et cannelle

INGRÉDIENTS

- (pour 12 gros muffins)
-
- 1 cuillère à café de cannelle
- 250 g de farine
- 140 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 125 mL de lait
- 2 œufs
- 3 pommes (golden de préférence)



INSTRUCTIONS

- 1-Éplucher les pommes et les couper en dés. Réserver.
- 2-Dans un saladier, mélanger la farine, la cannelle, le sucre, la levure et le sel.
- 3-Dans un autre saladier, mélanger le lait, le beurre fondu et les œufs.
- 4-Ajouter le second mélange au premier, remuer, puis quand l'appareil est lisse, ajouter les morceaux de pommes. Mélanger doucement pour ne pas écraser les pommes.
- 5-Verser dans des moules à muffins (éventuellement saupoudrer de sucre roux)
- 6-Cuire 25 à 30 min à 180°C.

Compote de pommes à la cannelle

INGRÉDIENTS

- 18 pommes
- 2 verres d'eau
- une pincée de cannelle

MATÉRIEL UTILISÉ

- 1 épluche légumes ou 1 épluche pommes
- 1 casserole
- 1 cuillère en bois
- 1 couteau

INSTRUCTIONS

- 1-Laver les pommes
- 2-Peler et épépiner les pommes avec l'épluche légume ou l'épluche pommes
- 3-Couper les pommes en petits morceaux dans la casserole.
- 4 - Ajouter les 2 verres d'eau et la pincée de cannelle pour donner du goût (pas besoin d'ajouter du sucre car la pomme est naturellement sucrée).
- 5-Cuire 15 minutes environ à feu moyen en remuant avec la grande cuillère.
- 6-Mixer les pommes.
- 7- Laisser refroidir puis déguster accompagnée de madeleines ou de cookies maison



Chaussons aux pommes

INGRÉDIENTS

- 3 pommes
- 1/2 jus de citron
- 50 g de sucre
- 1 c. à soupe d'eau
- 1 jaune d'œufs, (pour dorer)
- cannelle, (selon votre goût)



INSTRUCTIONS

- 1-Préchauffer le four à 220°
- 2-Faire cuire les pommes épluchées et sans trognon dans le bol avec le jus de citron, le sucre, la cannelle et l'eau.
- 3-Mixer. Réserver et laisser refroidir.
- 4-Découper la pâte en ronds de 10 cm de diamètre puis l'allonger en ovale au rouleau. Garnir chaque chausson d'une ou deux cuillerées de compote refroidie. Veiller à ne pas trop garnir les chaussons afin de pouvoir les fermer hermétiquement en humectant les bords et en soudant avec les dents d'une fourchette.
- 5-Mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau puis appliquer au pinceau.
- 6-Enfourner pendant 30 min et baisser la température à 180° (th.6) en fin de cuisson si les chaussons deviennent trop foncés.

Confiture pommes-citron-vanille

INGRÉDIENTS

- 550 g de sucre en poudre
- ½ citron jaune, le jus et l'écorce (à couper en morceaux)
- 1 gousse de vanille, fendue et grattée
- 1000 g de pommes (770 g pelées et en morceaux)

INSTRUCTIONS

- 1-Dans une casserole, placer le sucre, le jus et les écorces de citron, les graines et la gousse de vanille, les morceaux de pomme.
- 2-Faire cuire 25 min à feu moyen en remuant régulièrement.
- 3-Mixer.
- 4-Faire de nouveau cuire 5 minutes à feu doux.
- 5-Répartir la confiture dans des pots et les laisser refroidir.



Crumble aux pommes et au chocolat

INGRÉDIENTS

- 6 pommes 150g de farine
- 150g de sucre
- 120g de chocolat
- 100g de beurre mou
- 1 pincée de sel



INSTRUCTIONS

- 1-Peler les pommes et coupez-les en petits cubes.
- 2-Préchauffer votre four à 200°C.
- 3-Répartir les pommes dans votre plat ou dans vos ramequins.
- 4-Hacher grossièrement le chocolat et l'ajouter sur les pommes.
- 5-Mélanger avec le bout des doigts, dans un saladier, la farine, le sucre, le beurre mou et la pincée de sel jusqu'à obtenir une pâte sableuse bien homogène.
- 6-Émietter la pâte sableuse sur les pommes et le chocolat.
- 7-Enfourner le crumble pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- 8-Servir votre crumble tiède et pour les plus gourmands l'accompagner votre crumble d'une boule de glace à la vanille !