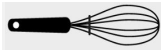
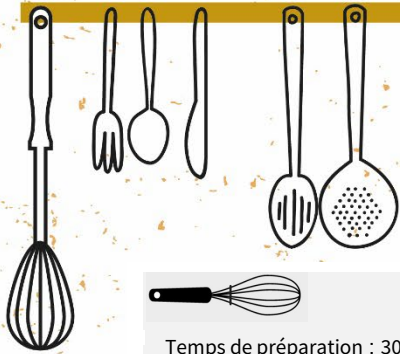


Recette du Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 30 mn



Temps de cuisson : 5 mn

Croque Tatin

Une tarte tatin aux pommes et caramel, revisitée entre deux tranches de pain de mie grillées.



Ingrédients pour 4 personnes:

- 8 Tranches de pain de mie
- 4 pommes golden
- 50 g de sucre de canne
- 20 g de Sucre semoule
- 2 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 50 g de beurre ½ sel
- 1 cuillère à soupe de crème liquide
- Fleur de sel

La Recette :

1. Mettez les sucres et le miel dans une casserole, puis faites chauffer à feu doux. Dès que le sucre est dissout, ajoutez 2 pincées de fleur de sel et le beurre coupé en petits morceaux, Mélangez.
2. Dès que la préparation est homogène, continuez de mélanger pendant 5 min.
3. Hors du feu, ajoutez le crème petit à petit en mélangeant encore pendant 3 min. Versez dans un récipient, laissez refroidir et conservez au frais.
4. Épluchez les pommes et coupez-les en petits dés.
5. Dans une poêle, faites-les revenir avec 1 noix de beurre à feu vif pendant 5 min.
6. Ajoutez 2 c. à s. de sauce caramel et laissez caraméliser quelques instants. Réservez.
7. A l'emporte-pièce rond découpez vos cercles de pain de mie et faire colorer au four sur les deux faces.
8. Préparer vos croques tatin comme illustrer sur la photo.
9. Servir froid ou tiède.

Information et conseil :

Vous pouvez remplacer les pommes par d'autres fruits de saison (poires, abricots, fruits rouge).

Toutes les entames de pain de mie peuvent être sécher et mixer pour en faire de la chapelure (pour éviter le gaspillage)

