

Lingots aux pommes et caramel à la tonka

Ingrédients pour 12 lingots:

150 g de sucre + 2 cuillères à soupe
110 g de beurre mou
1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
2 oeufs
80 g de farine
1/2 cuillère à café de levure chimique
1 belle pomme boskoop

Caramel laitier à la fève tonka:

100 g de sucre
40 g d'eau
115 g de crème liquide
1/4 fève tonka râpée

Quelques noix de pécan concassées pour la déco

Réalisation:

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le beurre avec le sucre énergiquement.

Ajouter l'extrait de vanille puis les oeufs un à un, fouetter bien.

Incorporer la farine mélangée à la levure chimique progressivement.

Mettre la pâte dans une poche à douille et garnir les empreintes.

Peler la pomme, ôter les pépins et la couper en quartier, répartir sur la pâte.

Saupoudrer légèrement de sucre (2 cs).

Enfourner pour environ 20 minutes.

Caramel laitier:

Pendant ce temps, dans une casserole porter à ébullition le sucre et l'eau.

Faire chauffer la crème liquide et la fève tonka dans un récipient au micro ondes (afin d'éviter le choc thermique et les éclaboussures avec le caramel)

Faire cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel couleur châtaigne.

Ajouter la crème chaude et remuer vivement en faisant attention aux projections. Porter à nouveau à ébullition et laisser refroidir hors du feu.

Après refroidissement, démouler les lingots, recouvrir de caramel et de noix de pécan brisées.