



CUBES DE TATIN DE POMMES AUX AMANDES



Assez facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: environ 20 mn

Attente: minimum 2 heures

Pour 4 personnes:

400 g de sucre en poudre

4 pommes

60 cl d'eau (j'ai pris de l'eau minérale)

Quelques amandes effilées

Le caramel:

Dans une casserole à fond épais, à feu moyen, faire cuire le sucre jusqu'à coloration assez soutenue. Enlever du feu. Pendant que le caramel se fait, chauffer l'eau pour l'ajouter en tournant sur le caramel pour l'allonger.

Les pommes:

Eplucher les pommes et les couper en lamelles moyennement fines. Les mettre à cuire dans la casserole contenant le caramel liquide pendant un bon ¼ d'heure. Il faut que les pommes soient confites et deviennent transparentes.

Avec une fourchette, en les faisant un peu égoutter, retirer les morceaux de pommes et les tasser dans des petits moules carrés (ou toute autre forme qui vous plaira)

Réserver au froid pendant 2 heures minimum... Démouler et décorer avec quelques amandes effilées.