

## DÔMES DE POMMES AU CAMEL DE CITRON



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 30 mn

Pour 6 dômes:

6 à 8 pommes selon leur taille

130 g de sucre en poudre

2 feuilles de gélatine réhydratées

50 g de beurre

Pour le caramel:

100 g de sucre

1/2 jus de citron

2 càs de crème fraîche liquide

La veille éventuellement.

Les dômes de pommes:

Eplucher les pommes, les évider et les couper en morceaux pas trop gros.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et faire revenir les morceaux de pommes à feu assez vif jusqu'à coloration blonde. Baisser le feu saupoudrer avec le sucre et laisser caraméliser en allant jusqu'à une couleur ambrée.

Egoutter la gélatine, l'incorporer aux pommes, bien mélanger et répartir cet appareil dans les moules en silicone en forme de dômes ou de cubes.

Laisser refroidir et réserver au froid pendant plusieurs heures.

Le caramel:

Mettre le sucre dans une poêle avec le jus de citron et le faire cuire jusqu'à ce qu'il devienne couleur d'ambre. Le décuire avec la crème, redonner un bouillon et réserver.

### **Dressage:**

Démouler les dômes de pommes au milieu de l'assiette et les entourer d'un cordon ou de quelques gouttes de caramel.

Servir éventuellement avec une boule de sorbet citron pour renforcer l'impression acidulée.



En cuisine et à table

*Et si c'était bon ...*

Mamina