

Verrine pommes, Caramel au beurre salé



Ingrédients pour 6 grands verres:

sauce au caramel: 250g de sucre, 1 cuillère à soupe d'eau, 1 cuillère à café de jus de citron, 50g de beurre 1/2 sel, 150ml de crème liquide.

Compotée de pommes: 6 pommes, 2 cuillères à soupe de cassonade, 1/2 cuillère à café de mélange d'épices à pâtisserie "épicez-moi ça" (cannelle, anis vert, badiane,)

Chantilly au caramel: 250ml de crème liquide entière, 50g de sauce au caramel.
6 sablés ou palets bretons ou spéculoos...

Préparation:

Sauce au caramel:

Mettre le sucre, l'eau et le jus de citron dans une petite casserole. Lorsque le caramel devient blond, retirer du feu et incorporer, en mélangeant bien, le beurre puis la crème liquide préalablement bouillie. Porter de nouveau à ébullition puis laisser refroidir.

Compotée de pommes:

Eplucher puis détailler les pommes en petits cubes. Les mettre dans une casserole avec le sucre et les épices. cuire à feu vif pendant environ 8 minutes (jusqu'à ce que les pommes soient fondantes).

Chantilly au caramel:

Mélanger la crème avec 50g de sauce au caramel puis verser dans un siphon en prenant soin de filtrer la préparation. Mettre une cartouche de gaz, secouer et placer au réfrigérateur (en position horizontale).

Montage au moment du service:

Mettre une cuillère de sauce au caramel dans le fond des verres, puis une couche de pommes, un sablé cassé en petits morceaux, une deuxième couche de pommes puis répartir la chantilly au caramel.