

Autres desserts aux fruits

Pommes caramélisées au vinaigre balsamique



15 min **10 min** **5 min** **0** **561**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes caramélisées

1 kg **Pomme(s)**
5 cl **Vinaigre balsamique**
100 g **Raisins secs**
100 g **Pignons de pin**
1 **Cannelle en poudre**
50 g **Beurre**
100 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

1 **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher les pommes à l'aide d'un économe, les tailler en quatre puis ôter le cœur et les pépins. Recouper les quartiers en morceaux de taille moyenne et réserver dans un saladier.

Étape 2

Cuisson des pommes

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec du beurre.
- 2 Lorsqu'il commence à chauffer, verser les pommes et le sucre. Faire revenir à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Laisser cuire pendant quelques secondes, puis ajouter les pignons et les raisins de corinthe. Mélanger avec la cuillère en bois et ajouter la cannelle.
- 4 Quand les pommes commencent à être fondantes et cela après environ 3 minutes de cuisson, déglacer avec le vinaigre balsamique.
- 5 Vérifier que la sauce soit assez réduite, si ce n'est pas le cas, retirer les pommes de la poêle et laisser réduire un peu.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser les pommes caramélisées dans les assiettes de service et napper de jus de cuisson.
- 2 Saupoudrer de cannelle, parsemer de pignon et décorer avec des feuilles de menthe, puis servir.