

TARTELETTES AUX POMMES À LA CANNELLE



Par

Babette de Rozières


INGRÉDIENTS :


- 8 pommes Golden
- 1 fruit de la Passion
- 120 g de sucre en poudre
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 160 g de beurre doux (+ pour les moules)
- 4 c. à soupe de liqueur de banane
- 2 c. à soupe d'huile
- 10 feuilles de brick
- Glace au fruit de la Passion
- 1 c. à soupe de copeaux de chocolat blanc

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180 °C. Pelez et coupez les pommes en 4 pour retirer le cœur et retaillez les quartiers en 2. Coupez le fruit de la Passion en 2 ; récupérez les graines et la pulpe.
2. Dans une sauteuse, faites fondre le beurre avec le sucre pour obtenir un caramel pas trop coloré, puis ajoutez les pommes, la cannelle et le fruit de la Passion. Faites cuire à feu doux en remuant pendant 20 min et en arrosant de liqueur de banane.
3. Au pinceau, huilez les feuilles de brick et superposez-les par 2. Foncez-les dans des moules à tartelette préalablement beurrés. Recoupez légèrement les bords, mais laissez-les ressortir toutefois en hauteur pour obtenir un joli bord qui sera craquant.
4. Garnissez de pommes et enfournez pour 10 min. Servez tiède, à l'assiette, avec 1 boule de glace au fruit de la Passion. Parsemez de copeaux de chocolat blanc.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 30 minutes

 5 personnes

 Facile