

POMMES FONDANTES À LA CRÈME DE BERCE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
fruits de berce frais	1 poignée
fruits de berce secs	2 grosses poignées
lait d'amande	0.50 litre
Pommes	2
amandes et noisettes	1 poignée
citron	1
Sucre roux	
pomme douce	0.50
pomme acide	0.50
Maïzena	2 càs

Préparation

1. Faire torréfier les noisettes et amandes au four à 210 °C durant 10 min. Vérifier la torréfaction : les graines doivent être torréfiées à cœur.

2. POUR LES POMMES: Couper les pommes en quartiers et les faire cuire à court-mouillement dans une poêle. Quand l'eau s'est évaporée et que les pommes sont fondantes, ajouter de l'huile d'olive dans la poêle et les faire rissoler jusqu'à la caramélation.

3. POUR LA CRÈME : Mettre le lait d'amande (si vous pouvez le faire maison c'est encore mieux!) dans une casserole et porter à ébullition. Quand l'ébullition débute, éteindre le feu et ajouter les fruits de Berce secs préalablement hachés et du sucre à convenance. Laisser infuser à couvert au moins 20 min. (On peut laisser infuser toute la nuit si vous voulez le faire la veille). Et laisser refroidir. Quand le lait est refroidi, filtrer pour enlever les fruits. Remettre la casserole sur le feu, ajouter la maïzena et remuer jusqu'à épaississement de la crème et de la texture qui vous convient. Mettre au frais.

4. POUR LA BRUNOISE: émincer les demis pommes en brunoise fine. Ajouter les fruits de berce frais hachés finement. Ajouter du jus de citron pour avoir une brunoise acidulée.

5. Servir les pommes fondantes avec la crème et la brunoise. Parsemer de noisettes et amandes concassées. Déguster ensemble car la douceur de la crème et le fondant des pommes s'allie avec l'acidité de la brunoise.
