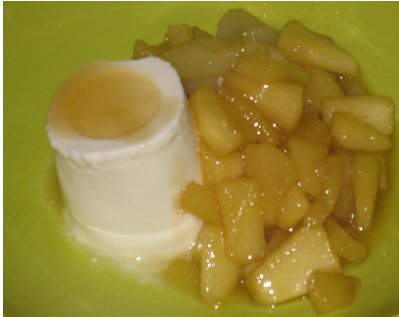


# Pommes caramélisées

## Dessert



Note : 1

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :0 min

Calories par portion : 349 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

## Les ingrédients

- 40.0 gr Sucre canne
- 2.0 u Pomme
- 2.0 u Petit suisse 20 perc
- 40.0 gr Beurre

## Préparation des fruits

Eplucher les fruits et les découper en cube de 1 cm.

## Caramélisation

Dans une poêle, mettre le beurre à fondre à feu doux. Une fois le beurre fondu, faire revenir les pommes. Intégrer progressivement le sucre au fur et à mesure de la cuisson.

Les pommes sont caramélisées une fois que le sucre fondu colle aux pommes et que celles-ci gonflent légèrement.

## Présentation

Dans chacun des bols positionner un petit suisse puis recouvrir avec les pommes. A déguster chaud, de suite après le dressage.