

Verrines aux pommes épicées et noix caramélisée

Ingrédients (pour 2 personnes)

300g de pommes acides et fermes (poids une fois épluchées et les cœurs ôtés)

125g de yaourt crémeux (type grec ou brassé, moins gras)

25g de sucre+1cuillère a soupe pour les noix

1 cuillère à soupe de cassonade

1 cuillère a soupe d'eau

6 cerneaux de noix

1 pincée de cannelle

1 pincée de cardamome

1 pincée de gingembre en poudre

1 noix de beurre salé



Préparation

Détailler les pommes en très fines lamelles. Faire chauffer le sucre et les épices avec l'eau dans une large poêle anti adhérente jusqu'à obtenir un caramel assez coloré(assez brun sinon vous ne sentirez pas le goût du caramel).

Jeter les pommes et remuer vivement pour les saisir sur toutes les faces, à feu vif pendant 1 à 2 minutes.

Il est normal qu'à ce stade le caramel durcisse et colle à la spatule, il va se liquéfier, mais très progressivement, donc pas de panique. Baisser un peu le feu et poursuivre la cuisson sans cesser de remuer jusqu'à ce que les pommes soient fondantes(mais pas en purée).

Ajouter une belle noix de beurre salé(hors du feu pour ne pas cuire le beurre).

Réserver les pommes et laissez refroidir.

Remettre la poêle sur feu doux et faire griller les cerneaux de noix grossièrement émiettés (2 minutes environs. Ajoutez alors 1 cuillère à soupe de sucre pour les faire caraméliser un peu(remuez constamment).Laissez refroidir.

Mélanger le yaourt et la cuillère de cassonade, attendre que cette dernière soit parfaitement fondue dans le yaourt.

Confectionner les verrines en alternant couches de yaourt et couches de pommes. Terminer en décorant de noix caramélisées.