



POÊLÉE DE POMMES FRUITS ET RAISINS



Biobernai'Cook

www.biobernai.com

En partenariat avec



www.cora.fr/dorlisheim



www.fermesaintblaise.fr

POËLÉE DE POMMES FRUITS ET RAISINS

Ingrédients pour 6 personnes

Pommes	6 pièces
Raisin noir et blanc	300 gr
Sucre en poudre	80 gr
Crème liquide entière	20 cl
Gousse de vanille	1 gousse
Sucre glace	30 gr
Pain d'épices	2 tranches

Descriptif

Couper la gousse de vanille en 2 et gratter l'intérieur à l'aide d'un couteau pour récupérer les graines.

À l'aide d'un fouet électrique, fouetter la crème bien froide avec les graines de vanille. Lorsqu'elle atteint la texture d'une chantilly, ajouter le sucre glace, puis réserver au frais.

Laver les fruits. Tailler les pommes en quartiers, enlever le coeur puis les recouper en 4. Égrapper les raisins.

Trancher le pain d'épices en petits dés de 1cm ; déposer sur une plaque et enfourner sous le grill du four. Surveiller de près et sortir dès que les dés sont colorés.

Dans une poêle froide, mettre le sucre et le chauffer jusqu'à obtenir une couleur caramel. Ajouter les pommes et les enrober de caramel, puis ajouter les raisins. Remuer délicatement et cuire doucement pendant 5 min.

Servir la poêlée accompagnée de la crème chantilly et des dés de pain d'épices.

Le + du Chef

Si vous souhaitez utiliser du raisin sans pépins, achetez du raisin du Chili.
