

# Biscuit viennois et pommes au caramel quatre épices |

Recette pour 12 personnes

## Description

Il s'agit d'un délicat biscuit à la pâte d'amandes et au miel, accompagné de pommes caramélisées et d'une savoureuse sauce au caramel épicé.

## L'astuce du chef

Attendez le refroidissement complet du biscuit avant de le manipuler, il est plutôt fragile. On peut réaliser la sauce caramel avec une crème froide, puis mettre les épices dans le caramel chaud une fois fini pour les infuser. Assurez-vous que les rebords de votre casserole pour le caramel soit assez haut, la sauce a tendance à prendre du volume au moment de verser la crème. Attention au débordement.

## Ingrédients

### Pour le biscuit

- 75 Gr Pâte d'amandes
- 20 Gr Sucre
- 15 Gr Miel
- 30 Gr Beurre salé
- 1 Unité(s) Oeuf
- 10 Gr Amaretto
- 20 Gr Farine

### Pour les pommes

- 2 Unité(s) Pomme mcintosh
- 40 Gr Beurre
- 30 Gr Sucre

### Pour la sauce au caramel

- 75 Gr Crème 35%
- 1 Unité(s) Cannelle
- 1 Unité(s) Anis étoilé
- 1 Unité(s) Clou de girofle
- 1 Unité(s) Cardamome
- 50 Gr Sucre
- 10 Gr Beurre salé

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 350 F°**

### Préparation pour le biscuit

À l'aide du batteur électrique (avec la feuille), mélangez la pâte d'amande et le sucre. Ajoutez progressivement le miel et le beurre pommade. Incorporez un à un les œufs puis l'alcool. À l'aide d'une spatule en plastique, incorporez délicatement la farine et le sel en pliant. Coulez l'ensemble dans une plaque de cuisson recouverte d'un papier parchemin beurré. Cuire environ 25 minutes.

### Préparation pour les pommes

Coupez les pommes en quartiers. Dans une poêle, chauffez le beurre et le sucre et faites revenir les pommes dans ce caramel pour obtenir une coloration dorée. Réservez.

### Préparation pour la sauce

Dans une casserole, chauffez la crème et les épices. Laissez infuser et passez au chinois. Dans une autre casserole, cuire le sucre à sec. Lorsqu'il atteint une coloration dorée, décuire avec le beurre. Terminez en ajoutant la crème. Portez à ébullition pendant 2 minutes en fouettant continuellement.

**Bon appétit!**