

Cassolette de cubes de pommes confites dans leur jus de cuisson, amandes écrasées et torrifiées, crumble de romarin, glace vanille

Recette pour 4 personnes

Description

Un dessert réconfortant accompagné de parfums hivernal.

L'astuce du chef

La découpe des pommes peut varier en fonction de la grosseur des pommes,

Ingrédients

Cubes de pomme

- 3 Cuil. à soupe Cassonade
- 4 Cuil. à soupe Beurre
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 2 Unité(s) Pomme golden

Amandes

- 50 Gr Amande tamari

Crumble de romarin

- 50 Gr Farine
- 50 Gr Sucre
- 25 Gr Noix de pécan
- 1 Branche(s) Romarin
- 50 Gr Beurre

Finition

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Cubes de pomme

Épluchez les pommes, les couper en deux, les vider. Détaillez chaque demi en quartier, puis chacun d'eux en trois.

Faites fondre le beurre avec la cassonade dans une poêle, faites revenir les cubes de pommes, une fois bien enrobé, assurez-vous de les garder croquant, sortez-les du feu

Amandes entières

Déposez les amandes entières sur une plaque à cuisson, les placez dans le four durant 5 à 8 minutes. À la sortie du four, les écraser grossièrement sous le cul d'une casserole, mélangez-les ensuite avec les cubes de pommes confites.

Crumble de romarin

Placez tous les ingrédients dans un bol et ajoutez le beurre coupé en petits cubes. Travaillez la pâte à la main et une fois de beaux grains obtenus lors du malaxage, étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier parchemin. Cuire environ 12 minutes en brassant le crumble toutes les 4 minutes. Laissez refroidir.

Montage de la cassolette

Déposez les cubes de pomme et amandes torréfiées dans le fond de la cassolette avec du jus de cuisson, recouvrez d'une épaisseur de crumble de romarin. Les placez dans le four pour environ 10 mn.

Laissez refroidir 5 minutes puis avant juste avant de servir déposez dessus une boule de glace vanille

Bon appétit!