

RECETTE

Croustade aux pommes, sirop tiède à l'armagnac



Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 4 feuilles de pâte filo;
- 4 pommes;
- 200 g de beurre;
- 250 g de sucre;
- armagnac;
- 1 gousse de vanille.

Déroulement de la recette

- Faites un sirop avec 200 g de sucre, la gousse de vanille que vous aurez fendue et grattée pour en délivrer les petites graines et 1 litre d'eau, laissez réduire de moitié.
- Clarifiez le beurre. Poêlez les pommes coupées en petits quartiers dans la moitié du beurre et 50 g de sucre restant. Flambez à l'armagnac.
- Beurrez au pinceau les feuilles de pâtes filo et saupoudrez de sucre glace.
- Coupez 2 feuilles en 6 carrés, disposez en quinconce 3 carrés dans 4 moules ronds de 15 cm, disposez les pommes poêlées, recouvrez avec les deux feuilles restantes coupées en bandes et chiffonnées.
- Faites au four 15 minutes à 160 °C.
- Arrosez de sirop tiède et servez avec une boule de glace aux noix.

À vos fourneaux et bon appétit.

Clarifier c'est... Filtrer un beurre fondu. Laisser reposer ou décanter pour permettre la séparation de la matière grasse (au centre) des impuretés ou dépôts d'une couleur blanchâtre (à la surface) et du petit-lait (au fond du récipient). Enlever délicatement les impuretés à la surface avec une cuillère ou une louche, ne pas racler pas le fond car le petit-lait s'y sera déposé. Pourquoi clarifier le beurre ? Le beurre qui n'est pas clarifié ne supporte pas les fortes températures : la caséine et le petit lait qu'il contient brûlent s'il n'est pas clarifié avant cuisson.



Hôtel-restaurant La Beaurnonne
Route de Ribérac
24650 Chancelade
Tél. 05 53 08 42 91
Fax 05 53 03 97 69