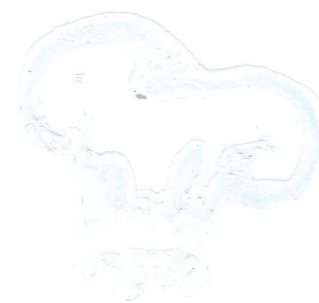


POMMES CONFITES À LA CANNELLE ET CARAMÉLISÉES

Semaine du goût.



Nombre de couvert : 100
Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pomme de 160 g Appareil à garnir les pommes :	100 p	<ul style="list-style-type: none"> - Laver les fruits, les évider et faire une incision autour de la pomme afin d'empêcher l'éclatement du fruit. - Crémer le beurre ajouter la vanille liquide, la cannelle, le rhum et une partie du sucre. - Garnir à la poche l'intérieur de la pomme. - Beurrer un GN. - Y ranger les pommes. - Cuire à couvert pour confire le fruit. - Découvrir pour caraméliser à four très chaud (sucre avec le reste du sucre). - Mettre à fondre et à légèrement caraméliser le sucre, le miel, et le glucose dans une russe (sans eau), déglacer à la crème liquide. - Napper de sauce les pommes.
Sucre semoule	1 kg	
Rhum	200 g	
Beurre	1,5 kg	
Sel	50 g	
Vanille	QS	
Cannelle	QS	
Sauce caramel :		
Eau	1 l	
Sucre roux	3 kg	
Glucose	600 g	
Crème fleurette	2 l	