

Recette Brut de Pommes AOP du Limousin par Laurent Mariotte



TEMPS DE PRÉPARATION :
20 MIN

**+ 4H MINIMUM AU
CONGÉLATEUR**

TEMPS DE CUISSON:
35 MIN

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

7 pommes du Limousin
70 g de beurre
100 g de sirop d'érable
1 gousse de vanille
1/2 citron

LA RECETTE

La veille ou au moins 4h avant de servir, pelez une pomme, citronnez-la et enveloppez-la de film alimentaire. Placez au congélateur.

Préchauffez le four à 160°C.

Faites fondre le beurre avec le sirop d'érable et la gousse de vanille fendue.

Epluchez les autres pommes, coupez-les en deux et retirez le trognon. Taillez-les en fines tranches dans le sens de la largeur. Déposez les tranches de pomme au fond du plat en les aplatissant légèrement.

Napez du mélange beurre/sirop d'érable et enfournez pour 30 minutes en arrosant toutes les 10 minutes.

Laissez refroidir les pommes confites avant de râper la pomme congelée dessus. Dégustez aussitôt.

