

Fiche

Recette

par Bruno Merial

Le palet cathare de ptit Louis en croustillant Petite pomme caramélisée Éclat de pascaline pour le croquant

S
aveurs
Pyrénées Audoises

4 personnes

Ingrédients

Gâteau le palet cathare	200gr
beurre doux	60gr
Pomme golden	400gr
Sucre poudre	100gr
Eau	30 ml
Pascaline	100gr
Citron	1 pièce

Progression de la recette

Mettre les palets cathares dans un saladier, écraser finement et ajouter le beurre fondu.

Bien mélanger le tout et dresser la pâte obtenue dans des moules à tartelette au froid

Peler les pommes, lever des boules avec une cuillère à parisienne, ajouter jus de citron pour éviter le noircissement des pommes.

Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau, à coloration ajouter les pommes et remuer délicatement, les cuire 2 à 3mn toujours en remuant.

Laisser refroidir légèrement, démouler les fonds de tartelette, déposer une mini pommes dessus avec un peu de caramel.

Concasser grossièrement les pascalines et en parsemer les tartelettes.

Servir tiède ou froid.

S
aveurs
Pyrénées Audoises