

Pommes confites au caramel

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

Beurre (pour le moule)

750g de pommes du Québec qui se tiennent bien à la cuisson

1 tasse (250 ml) de caramel

ASTUCE

Selon la taille de votre moule à pain, s'il est bien plein, il s'agit d'une précaution fort utile en cas de débordement.

VARIANTE

Pour servir des pommes caramélisées en dessert avec de la crème fouettée et un petit quelque chose de croquant, vous pourriez opter pour des morceaux de biscuits de type Graham, votre granola préféré, ou une tuile maison.



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F) et beurrer un moule à pain (environ 4,5 po x 8,5 po) sur toutes ses faces.
2. Éplucher et couper à la mandoline les pommes en tranches d'environ 1mm d'épaisseur.
3. Dans un chaudron ou au micro-ondes, chauffer le caramel pour qu'il retrouve une consistance assez liquide.
4. Verser un peu de caramel au fond du moule, puis étaler environ un tiers des pommes en les faisant se chevaucher légèrement. Verser environ un tiers du caramel sur les pommes, et continuer le montage en ajoutant un autre étage de pommes, du caramel, un dernier étage de pommes et le reste du caramel.
5. Déposer le moule sur une tôle (voir Astuce) et cuire au four 45 minutes à 1 heure. Les pommes devraient être tendres lorsque piquées avec la pointe d'un couteau. Laisser tempérer pour servir tiède, ou réfrigérer (elles sont délicieuses froides, et faciles à réchauffer si désiré).