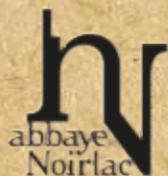


*Pommes Cravert
caramélisées
au sablé d'antan
et au fromage blanc*



Les jeunes réveillent les légumes anciens

Rencontres culinaires
à l'abbaye de Noirlac
Édition 2020

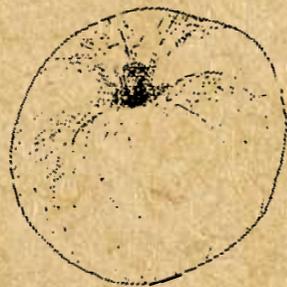


Recette de la
classe CAP ATMFC 1
du lycée Jean Moulin
St Amand Montrond (18)

Crédit photo : Linda Louis et les
classes 5^{ème} SEGPA et ULIS du collège
Jean Moulin, St Amand Montrond (18)



Pommes Cravert caramélisées au sablé d'antan et au fromage blanc



pour 6 verrines :

- 6 pommes Cravert
- 10 g de beurre doux
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 400 g de fromage blanc
- 200 g de farine
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre doux
- 40 g de poudre d'amandes
- 40 de poudre de noisettes
- 1/2 cuillère à café de cannelle

Lavez, épluchez et découpez les pommes en petits dés. Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez les pommes et saupoudrez avec le sucre en poudre et la cassonade. Laissez dorer sur feu très doux, les pommes doivent être fondantes et caramélisées (environ 15 mn). Laissez refroidir à température ambiante puis réservez au réfrigérateur au moins 1h.

Préchauffez le four à 180°C. Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, les poudres d'amandes, de noisettes et la cannelle dans un saladier. Creusez un puits et y mettre le beurre ramolli et coupé en morceaux. Travaillez rapidement la pâte pour obtenir un mélange sableux puis ajoutez le jaune d'œuf. Formez une boule, filmez et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 mn. Abaissez la pâte sur une plaque avec du papier cuisson. Battez 1 jaune d'œuf avec une cuillère à soupe de lait et badigeonnez le biscuit à l'aide d'un pinceau. Faites cuire 10 mn à 180 °C.

Déposez les pommes au fond des verrines. Ajoutez par-dessus le fromage blanc. Saupoudrez les verrines de biscuit émietté. Dégustez bien frais.

