

Mini charlotte pomme poire coing

au caramel au beurre salé

Pour 4 mini charlottes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 21 biscuits à la cuillère
- 1 pomme (jonagored)
- 1 gros coing
- 1 poire (comice)
- 2 c à soupe de cassonade (10 g)
- 1 c à soupe de jus de citron
- 20 cl de jus de pomme

Caramel au beurre salé :

- 100 g de sucre
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de beurre demi sel ou beurre doux avec 1 bonne pincées de fleur de sel

Déco :

- quelques noisettes grillées concassées
- Caramel au beurre salé

Préparez la compote : Lavez les fruits. Épluchez-les et coupez les en morceaux à peu près de la même taille. Placez les morceaux de coing dans une casserole avec le jus de citron, une cuillère à soupe d'eau et la cassonade. Faites cuire 5 minutes à couvert. Ajoutez les morceaux de pomme et de poire et continuez la cuisson en mélangeant souvent pendant 15 minutes sans couvercle, *voire un peu plus en fonction de la maturité des fruits.*

Préparez le caramel au beurre salé : *Vous pouvez le préparer pendant la cuisson de la compote.* Versez la moitié du sucre dans une casserole et laissez fondre quand celui-ci commence à s'humidifier ajoutez le reste du sucre.

En parallèle, faites chauffer la crème fraîche liquide dans une casserole (vous pouvez le faire aussi au micro-onde).

Quand le sucre commence à brunir, **retirez la casserole du feu** et versez la crème fraîche liquide progressivement et en fouettant. Attention au projection !

Ajoutez le beurre coupé en morceaux et remettez sur le feu pendant 2 minutes pour que la crème épaississe un peu. Réservez. *Le surplus de caramel, si vous en avez, pourra être utilisé dans une autre recette, par exemple pour napper une tarte au pomme ou une crêpe.*

Mixez les fruits cuits en compote.

Le montage : Placez vos cercles sur les assiettes. Coupez le bout des biscuits en fonction de la hauteur du cercle. Trempez légèrement la partie non sucrée des biscuits dans le jus de pomme. Placez les grands morceaux à la verticale autour du cercle. Tapissez le fond de chaque cercle avec les morceaux restants. Recouvrez d'une bonne cuillère à soupe de compote. Disposez quelques morceaux de biscuits. Recouvrez d'une cuillère de caramel au beurre salé puis d'une bonne cuillère de compote. Terminez par une cuillère de caramel au beurre salé.

Couvrez les cercles de papier film. Placez au frais pour quelques heures, l'idéal étant de les préparer le soir pour le lendemain ou le matin pour le soir.

Ôtez délicatement les cercles au moment de servir. Répartissez quelques noisettes concassées grillées. Décorez les assiettes avec un peu de caramel au beurre salé.