



## **VERRINES D'HIVER**

**Pour 6 verrines :**

**4 pommes - 25g beurre - 1 càs de sucre roux - 1 càc cannelle en poudre (ou épices à pain d'épices) -**

**Faire revenir les pommes au beurre, ajouter le sucre et la cannelle. Cuire 8 minutes. Réserver.**

**Le caramel salé : 80g sucre en poudre - 12 cl crème fleurette - 60g beurre ½ sel -**

**Faire à sec un caramel blond avec le sucre. Chauffer à part la crème fleurette. La verser petit à petit dans le caramel sans cesser de remuer. Porter à ébullition. Incorporer le beurre coupé en petits cubes. Remuer. Garder à température ambiante.**

**Le crumble : 50g farine blanche - 50g beurre - 50g sucre - 50g poudre d'amandes -**

**Mélanger du bout des doigts tous les ingrédients. A cuire sur plaque recouverte d'une feuille sulfurisée. Cuire 10 minutes à four préchauffé à 180° (th.6). A surveiller.**

**Dans chaque verrine : faire une couche de pommes, couler du caramel salé, répartir le crumble en une couche.**

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr