



Pommes caramélisées à la Liqueur de Pain d'Épices

Ingrédients

Liquueur de Pain d'Épices	1 cac
Mousse de Crème de Cassis de Dijon	5 cl
Pomme	1
Beurre	1 noisette

Les étapes

1. Filez chez votre primeur acheter des pommes. Pour nous, c'était la variété Dalinette bio et locale.
2. Faites revenir les pommes dans du beurre demi-sel. Quand elles sont bien dorées, arrosez les de liqueur de pain d'épices et laissez caraméliser pendant 2min.
3. Disposez vos pommes dans une belle verrine et décorez de notre mousse de Crème de Cassis de Dijon.

C'est prêt !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr