Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

POMMES CARAMÉLISÉES À LA LIQUEUR DE PAIN D'ÉPICES

Ingrédients

- Pomme - 1
- Beurre - 1 noisette

Préparation

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 !

Recette avec la Liqueur de Pain d'Epices Briottet et la mousse de Crème de Cassis de Dijon Briottet. Ingrédients pour 1 personne.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr