

MODE D'EMPLOI FICHE :

Les ingrédients sont listés dans l'ordre d'utilisation.

cu à S = cuillère à Soupe  
cu à C = cuillère à Café  
poids net = produit épluché,...

respecter scrupuleusement l'ordre chronologique dans chaque énoncé.

Cuisiner & Pâtisser  
à la Maison !



HISTOIRE DE CE LOGO  
texte et coloriage réalisés par :  
Ethan (9 ans)  
dessin réalisé par :  
Laurent (un jeune volatile)

S'occuper à la Maison  
en  
Cuisinant et Pâtissant  
pour les Grands  
et les Petits.

[www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html](http://www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html)

## Pomme Rôtie au Miel d'Acacia, Sablé Vanille et sauce Chocolat noir.

Pour 4 personnes

(tous les Produits sont préalablement lavés avant utilisation bien sûr)

### Ingrédients

4 Pommes Pirouette  
4 cu à S Miel d'Acacia  
40 g Beurre

100 g Crème liquide 35%  
100 g Lait demi-écrémé  
100 g Chocolat Noir 70%

240 g Farine blanche  
57 g Sucre blanc poudre  
57 g Sucre glace  
1 pincée Sel fin  
142 g Beurre  
1 Gousse de Vanille  
1 Oeuf

### C'est parti !

1/ éplucher les Pommes et les vider avec un vide-pomme.

Ranger les Pommes dans une plaque à rôtir ou un plat + napper chacune de Miel + poser une noix de Beurre sur chacune.

Puis les cuire au four à 170° 20 à 30 minutes.

2/ réaliser les Sablés :

Mélanger au fouet Farine + Sucre blanc poudre + Sucre glace + Sel fin.

Ajouter le beurre mou + les grains de Vanille et bien mélanger à la main jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter l'oeuf et bien mélanger à la main jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Filmer en boudin au diamètre choisi pour les sablés et conserver au frais 7h.

3/ lorsque la pâte sablée sera dure, couper des tranches d'1/2 cm d'épaisseur en les posant directement sur une plaque téfal ou sur un papier sulfurisé semi-gras, puis cuire au four à 180° 8 minutes environs.

4/ mettre à chauffer Crème + Lait + la gousse de Vanille (grattée préalablement pour le sablé), Puis au frémissement retirer la gousse de Vanille et ajouter le Chocolat noir concassé ou en pistols en mélangeant au fouet.

La sauce Chocolat est alors prête dès que tout le Chocolat est fondu.

5/ servir la Pomme chaude, Sablé sur le côté et sauce Chocolat autour.

> et pourquoi pas compléter la gourmandise avec une boule de glace à la Vanille.