



Pommes caramélisées au moscato

(Noël)



PORTIONS : 8



TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES



TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES

Ingrédients

- ¼ tasse de beurre
- ½ tasse de sucre d'érable
- 8 pommes Lobo pelées et coupées en cubes
- 1 tasse de moscato (vin blanc)
- ¼ tasse de sirop d'érable
- 4 croissants coupés en deux
- ½ tasse d'amandes tranchées, grillées
- Crème glacée à la vanille au goût

Marche à suivre

1

Préchauffer le four à 300°F.

2

Dans un grand poêlon à feu moyen-vif, fondre le beurre avec le sucre d'érable. Ajouter les pommes et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Déglacer avec la moitié du moscato et laisser réduire jusqu'à ce que ce soit sirupeux. Réserver.

3

Dans une petite casserole, porter à ébullition le reste du moscato et le sirop d'érable. Laisser réduire de moitié. Réserver.

4

Réchauffer les croissants au four environ 5 minutes. Dans chaque assiette, déposer un demi-croissant, garnir d'une quantité généreuse de pommes caramélisées, saupoudrer d'amandes et arroser d'un filet de sirop d'érable au moscato. Ajouter une boule de crème glacée et déguster.