

Pain d'épice aux pommes caramel

Préparation : 10 mn, cuisson : 15 mn.

Pour 4 personnes.

6 tranches de pain d'épice, 3 pommes (reinette ou golden), 1/4 l de glace à la vanille, 60 g de sucre en poudre, 1/2 c à café de cannelle en poudre, 30 g de noisettes décortiquées, 15 g de beurre, le jus d'un citron.
Caramel : 100 g de sucre + 5 cl d'eau.

Préparer le caramel en faisant chauffer l'eau et le sucre dans une petite casserole, jusqu'à obtention d'une préparation de couleur dorée. Conserver le liquide en plaçant la casserole dans un récipient d'eau froide. Pendant ce temps, découper chaque tranche de pain d'épice en 2 triangles. Peler les pommes, retirer le cœur et les pépins à l'aide d'un évideur, puis les détailler en fines rondelles. Les arroser d'un jus de citron. Dans une poêle, mettre le beurre à chauffer sur feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne couleur noisette. Puis ajouter les pommes. Les saupoudrer de sucre et de cannelle, les retourner et les faire dorer uniformément pendant 3 à 4 mn, puis ajouter les tranches de pain d'épice et poursuivre la cuisson 2 mn. Au moment de servir, répartir les pommes et le pain d'épice sur quatre assiettes et poser une boule de glace au centre. Parsemer de noisettes décortiquées et arroser de caramel.

Si l'on ne possède pas d'évideur, retirer le cœur et les pépins avec un petit couteau, puis détailler les pommes en fins quartiers.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.