

FICHE DE RECETTE

Crème pudding aux pommes caramélisées Claude Pohlig

Type de recette	Desserts
Nombre de portions	10
Temps de préparation	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ	UNITÉ
Lait d'amande	1	l
Arrow-root ou maizena	60	gr
Pommes	5	
Sucre	150	gr
Beurre	150	gr
Jaunes d'œufs	8	

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Eplucher les pommes et **les couper** en quartiers

Faire cuire ces derniers dans la matière grasse, cuire doucement jusqu'à cuisson complète . Saupoudrer de sucre et **faire caraméliser**.

Faire bouillir le lait, **mélanger** les jaunes et l'arrow-root. **Verser le lait** dessus et **cuire** à la nappe en mélangeant au fouet.

Mettre la crème dans des récipients et **placer** les pommes caramélisées

