



Cuisine et  
dépendances

## Bouchées de pommes à la pâte d'amande



*Ce dessert est idéal après un repas copieux ou lors d'un apéritif dînatoire. Avec son goût assez fin, il fait toujours son petit effet ! Assez light, une portion apporte l'équivalent d'un fruit et d'un petit verre de lait.*

Ingrédients (pour 4 grandes portions ou une douzaine de verrines) :

- 4 pommes moyennes
- 50 g de pâte d'amande
- 1 briquette (200 ml) de lait concentré non sucré
- 1 pincée de cannelle
- 1/3 de sachet d'agar-agar ou 1 feuille de gélatine

Préparation :

Eplucher les pommes, les couper en gros cubes (environ 1 cm).

Passer les dés dans une sauteuse chauffée sur feu vif. Saisir 1 min puis baisser le feu, verser un fond de verre d'eau et couvrir. Ajouter la cannelle. Laisser cuire 5 à 10 min : les cubes doivent être fondants mais sans se démolir.

Pendant ce temps, faire chauffer le lait concentré dans une petite casserole. Quand il fume, ajouter la pâte d'amandes coupée en fins morceaux.

Remuer constamment avec un petit fouet jusqu'à ce que la pâte soit totalement fondue. Ajouter alors l'agar-agar (ou la feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide) et arrêter le feu.

Répartir les cubes de pomme dans des verrines. Napper de la crème d'amande et saupoudrer d'une touche de cannelle en poudre.

Laisser refroidir et entreposer au réfrigérateur au minimum 1H, l'entremet va s'épaissir. Servir bien frais.

Le 10 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/10/index.html>