

RECETTE DE MISTER RENARD



CUISINER EN FAMILLE



≡ POMME D'AMOUR ≡



25 MINUTES



INTERMÉDIAIRE



6 PORTIONS

SAVIEZ VOUS QUE LA POMME D'AMOUR AUSSI APPELÉE "CANDY APPLE" AUX ÉTATS UNIS ET "TOFFEE APPLE" EN ANGLETERRE EST ORIGINAIRE DU NEW JERSEY (USA). ON DOIT L'INVENTION DE CETTE POMME FRAÎCHE TREMPÉE DANS DU SUCRE CARAMÉLISÉ ET FIXÉE AU BOUT D'UNE TIGE EN BOIS À UN CONFISEUR. SYMBOLE DES FÊTES FORAINES, ELLE NOUS ÉVOQUE LA GOURMANDISE, LA JOIE, LE JEU. A NEW YORK, ON TROUVE DE NOMBREUX VERGERS DE POMMIERS ET UNE DES TRADITIONS EST LA CUEILLETTE DE POMMES EN AUTOMNE, C'EST DONC UNE BELLE OCCASION POUR LES CUISINER ENSUITE.



INGRÉDIENTS :

- 6 petites pommes
 - 125 ml d'eau
 - 250 gr de sucre
 - quelques gouttes de jus de citron
 - Colorant rouge (idéalement en poudre)
 - 6 pics en bois épais
- + 1 thermomètre de cuisine

(L'objectif est de cuisiner en famille. Bien sûr, il est de la responsabilité de chaque parent de répartir les tâches entre adultes et enfants. Dans le cas de la pomme d'amour, les enfants vont surtout profiter du spectacle offert par la transformation de la pomme. Le caramel pouvant brûler.



RECETTE :



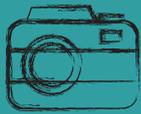
- 1 Lavez et essuyez les 6 pommes.
- 2 Retirez la tige et enfoncez le pic en bois.
Préparation du "caramel" :
- 3 Dans une casserole, faites chauffer le sucre, l'eau avec quelques gouttes de jus de citron. Mélangez bien. Ajoutez un peu de colorant rouge (à doser en fonction de l'intensité souhaitée).
- 4 Placez un thermomètre de cuisine dans la casserole. L'objectif est d'atteindre 150°C. Le sucre doit alors devenir cassant . Cela signifie que si vous versez un peu du mélange dans un verre d'eau, le sucre doit former une légère croûte transparente. Si le sucre est malléable, il faut attendre encore quelques secondes.
- 5 Éteindre le feu et attendre 2-3 minutes que les bulles disparaissent.
- 6 Trempez alors les pommes 1 à 1 dans le sirop. On doit les recouvrir complètement.
- 7 Reposez les pommes dans une assiette (pic en haut). Attendez que cela refroidisse avant de déguster.

Astuces :

-Pour un effet encore plus impressionnant auprès des enfants, on peut ensuite ajouter quelques toppings sur la pomme (noisettes, sprinkles...).

-Pour ne pas passer trop de temps à nettoyer sa casserole, ajouter un peu d'eau et remettre à chauffer.





PHOTOS :



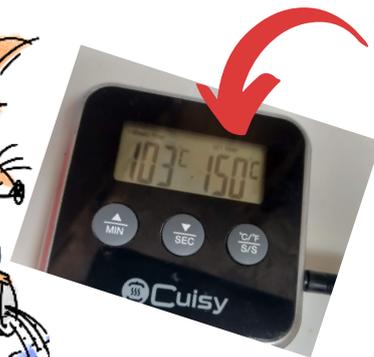
2



3



4



4



6



7