



# CRÈME FLAMBÉE À LA POMME



## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la cuisson



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>2</b>	Pommes, coupé en petits dés
<b>1 pincée</b>	Sucre vanillé
<b>1 cc</b>	Calvados
<b>1 cs</b>	Sucre
<b>250 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse
<b>4</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>60 g</b>	Sucre
<b>1</b>	Gousse(s) de vanille, pulpe
	Sucre, pour caraméliser

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 120 °C (four à air pulsé).
2. Cuire les pommes à la vapeur. Ajouter le Calvados, le sucre et le sucre vanillé et réduire la moitié en purée.
3. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la compote de pomme, la crème, les jaunes d'œufs, le sucre, la pulpe de vanille et bien mélanger. Incorporer les morceaux de pomme restants. Répartir la crème dans de petits moules réfractaires.
4. Disposer ceux-ci sur une plaque de cuisson et y verser de l'eau, jusqu'à ce que les moules soient à moitié immergés.
5. Faire prendre la crème au milieu du four préchauffé pendant 40 à 45 minutes.
6. Laisser refroidir la crème, la saupoudrer de sucre et caraméliser à l'aide d'un brûleur à gaz ou au four, à chaleur supérieure maximale.
7. Décorer de morceaux de pomme à sa guise et servir.