

Jean-Marc Diop, Chef pâtissier de l'Hostellerie de Levernois

Croquettes de pommes à l'ancienne et confiture de lait maison !

INGREDIENTS

Pour la confiture de lait :

- ✂ 600 g de sucre semoule
- ✂ 1 l de lait fermier
- ✂ Sel

Pour les croquettes de pommes :

- ✂ Pommes (Canada, Royal Gala...)
- ✂ Cassonade ou sucre cristal
- ✂ Farine

DEROULE DE LA RECETTE

Pour la préparation de la confiture de lait

Ajouter dans une casserole 600 g de sucre semoule, 1 litre de lait fermier et une pincée de sel.

Cuire à feu moyen et de temps en temps passer une cuillère en bois ou une maryse dans la casserole et goûter.

Une fois que la couleur de la confiture de lait arrive au blond clair, la retirer du feu et la laisser reposer.

Pour la préparation des croquettes de pommes :

Réaliser une poudre de mélange avec la farine et le sucre. Pour 4 personnes, prévoir 700 g de farine et 700 g de sucre.

Placer le tout dans un grand bol. Bien mélanger et réserver la préparation.

Laver les pommes et les couper en quartier. Ne pas éplucher les pommes.

Sabler les pommes dans le mélange poudreux réalisé au préalable. La poudre doit recouvrir chaque parcelle de quartier de pomme.

Sur une plaque, placer une feuille de cuisson. Placer les pommes et laisser de l'espace entre chaque quartier de pommes.

Cuire les pommes sablées au four (mode ventilation) à 200 degrés pendant 15 à 20 minutes.

Une fois que les pommes sont bien brunes, les sortir du four et les laisser reposer.

Tremper les pommes dans la confiture de lait et déguster !