



Pommes caramélisées au coulis d'oseille

4 à 5 personnes / petites et grandes

Ingrédients :

4 pommes sucrées
40 g de sucre
15 g de beurre
100 g d'oseille
Une poignée de violette odorante (Viola Odorata)
10 cl de crème liquide animale ou végétale

Procéder :

Caraméliser les pommes au sucre et au beurre
Mixer l'oseille avec 1/3 du sucre et 4 cuillères à soupe d'eau pour aider à mixer, puis ajouter la crème

Dressage

Servez ce petit dessert en chaud / froid.
Dresser les pommes chaudes en 1/2 cercle. Verser le coulis d'oseille au cœur des pommes, parsemer quelques violettes odorantes sur les pommes chaudes (la chaleur va extraire le parfum)
Ajouter un croquant comme une tuile aux amandes et pissenlits

Maison de la Nature du Ried et de l'Alsace centrale

www.maisonnaturemutt.org

Sur Facebook et Youtube

