

Identité principale

De : "Jean-Marc AUVRAY" <jean-marc-auvray@orange.fr>
À : <le.grand.monarque@wanadoo.fr>
Envoyé : jeudi 4 février 2010 12:14
Objet : recette

*pommes Reinette bonne femmes
et pain perdu*

pour 4 personnes:

*4 pommes reinette
1 baton de cannelle
1 gousse de vanille
1 litre d'eau
150 g de sucre semoule
250 g de griottes
250 g de sucre
80 g d'eau
4 tranches de pain brioché
1/4 de litre de lait entier
100 g de beurre*

préparation de la confiture de griottes:

Cuire les 250 g de sucre avec l'eau au petit boulet, puis le verser sur les griottes et donner une ébullition, le réserver.

préparation des pommes:

*Faire un petit chapeau au dessus de la pomme, puis les vider de leur pépins comme pour des tomates farcies.
Pocher les pommes dans un sirop composé de 150 g de sucre et de 1 litre d'eau et mettre aussi la cannelle et la vanille fendu en deux .
Sur un petit plat déposer les pommes garnies d'une noisette de beurre et tailler le pain brioché en rond puis le faire toaster au four pour avoir une coloration blonde ainsi que les pommes.*

présentation:

*Déposer au centre des assiettes les pommes sur le toast garni de sa confiture de griottes, couvrir avec son chapeau, décorer avec de la cannelle et le baton de cannelle.
Tiedir le lait entier, et l'émulsionner au mixeur.
Napper les pommes de la mousse de lait puis servir.*