

Pommes de Chine caramélisées au chocolat

Elles ont la taille d'une cerise ...



Ingrédients :

Des pommes de Chine (de la taille d'une cerise)
100 g de sucre de canne et un peu de sucre Confisuc
Du chocolat à 90% (1 plaque) + très peu de beurre

Dans une casserole mettre le sucre avec un peu d'eau et faire caraméliser doucement.

L'idéal est de faire des orangettes puis d'utiliser le caramel résiduel.

Donc faire des orangettes (moi je les fais avec des doigts de Bouddha= cédrat) dans le sucre pendant une heure environ, jusqu'à ce qu'elles soient translucides.

Mettre les orangettes dans un plat et ajouter les pommes de Chine avec leur queue dans la casserole qui contenait les orangettes ... tourner pour que toutes les pommes soient bien enrobées de caramel.

Déposer les pommes de Chine caramélisées dans un joli plat.

En parallèle, dans une autre casserole mettre le chocolat et le beurre, les faire fondre à feu très doux. Dès que le mélange est homogène le verser sur les pommes et sur une partie des orangettes, on fera l'autre partie au sucre.

Avec une cuillère, tourner chaque pomme pour que sa queue se présente sur le dessus.

Déguster soit immédiatement (tiède et fondant) soit plus tard ... donc à température ambiante et croquant.

Un délice ...