



CAMEO® DES 1001 NUITS

Pour 4 personnes

Coût : €

Durée : ★★★



INGREDIENTS

- 5 à 6 Cameo
- 200 gr de sucre vergeoise blonde
- 1 gousse de vanille
- 100 gr de jus de pomme
- 8 Feuilles de brick
- 3 Cuillères à soupe de sucre glace
- 120 gr de beurre demi-sel

EXPLICATIONS

Chez Pomze nous servons ce dessert avec une glace au safran ou une glace à l'eau de fleur d'oranger. Vous pouvez la remplacer par une glace caramel ou un sorbet figue.

Compter une quenelle de glace par portion.

- Eplucher, évider les pommes, les tailler en mirepoix (en gros dés), fendre et gratter la gousse de vanille.
- Dans une grande poêle, faire compoter les pommes avec la vanille, le jus de pomme et la vergeoise. Feu vif pendant près de 10 minutes sans trop écraser les fruits.
- Faire fondre le beurre lentement et le réserver. - Couper les 8 feuilles de brick en carrés de 20 x 20 cm, les badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace.
- Superposer les feuilles de brick ainsi préparées deux par deux. Partager les pommes en quatre portions et les disposer en rectangle au centre des carrés de brick.
- Rabattre les bords en rectangle en laissant un jour de 1 cm au dessus des pommes, beurrer les bords et saupoudrer de sucre glace.
- Cuire 15 minutes dans un four à 220°C jusqu'à une belle coloration.
- Servir tiède, légèrement saupoudré de sucre glace et poser une quenelle de glace au centre.

Bon appétit!