

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



# POMMES CARAMELISEES AU GINGEMBRE SUR SON LIT DE FROMAGE BLANC

ACCOMPAGNÉES DE SON  
SAUMUR BOUVET LADUBAY

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**



Les pépites  
de Noisette  
[www.lespepitesdenoisette.fr](http://www.lespepitesdenoisette.fr)



LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 15 min**

**Niveau : Facile**

**Budget : Moyen**

## POUR 4 PERSONNES

- 4 pommes
- 75g de sucre
- 30g de beurre aux cristaux de sel
- 3cm de gingembre frais
- 1 citron vert
- 500g de fromage blanc
- 4 palets bretons

• Dans la poêle, faire fondre le sucre à sec : ne pas le mélanger à la spatule à ce stade-là. En attendant, éplucher et couper les pommes en quartiers.

• Lorsque le sucre a intégralement fondu et commence à colorer, ajouter les pommes, le gingembre râpé et le beurre salé. Enrober bien tous les quartiers de pommes avec le caramel. Laisser revenir 3 à 5 minutes : les pommes doivent être encore légèrement fermes.

• Disposer le fromage blanc dans les verrines, répartir les pommes caramélisées avec leur jus et terminer par le zeste de citron. Servir avec les palets bretons.

### ASTUCES DU CHEF

*Ce dessert se mange chaud ou froid, il peut donc être préparé à l'avance au besoin. Si vous aimez les saveurs épicées et légèrement piquantes, ajoutez une pointe de jus de citron sur chaque verrine ainsi qu'un peu de gingembre confit pour rehausser les saveurs.*

### Pourquoi cette alliance ?

Ce dessert sera sublimé par ce vin pétillant si léger et frais en bouche. Sa rondeur et ses bulles fondantes accentueront avec finesse le goût des pommes caramélisées.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

### LA SUGGESTION DU CAVISTE

**SAUMUR  
BOUVET  
LADUBAY  
CUVÉE SAPHIR  
MILLÉSIMÉ**  
Saumur brut

Joli nez «aérien» de pâte de fruits, de coing, d'amande sèche. Rondeur, souplesse et bulles fondantes.

**Et aussi :**  
**THE KRAKEN BLACK  
SPICED RUM 70cl 40°**  
Boisson spiritueuse à base de Rhum

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.