

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



AUMÔNIÈRES DE POMMES AU CALVADOS

ACCOMPAGNÉES DE SON CIDRE ECUSSON
DOUX

*Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



NICOLAS



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

Préparation : 30 min**Cuisson : 25 min****Niveau : Facile****Budget : Pas cher**

POUR 8 PERSONNES

- 500 g de lait
- 200 g de farine
- 3 œufs
- 210 g de beurre
- 2 g de sel fin
- 40 g de sucre en poudre
- 20 g d'huile
- 1 gousse de vanille
- Quelques feuilles de menthe
- 1,2 kg de pommes reinettes
- 600 g d'orange
- 100 cl de Calvados
- 100 g de confiture d'abricots
- 10 cl de crème double
- 150 g de sucre

- Faire une pâte à crêpes, dans un saladier mélanger à la farine, au sucre et au sel, les œufs entiers, puis verser délicatement le lait en gardant une pâte bien lisse.
- Ajouter le beurre fondu et laisser reposer.
- Eplucher les pommes, les évider et les couper en dés garder deux pommes qui seront coupées en quartiers, les faire sauter au beurre séparément, flamber au Calvados les dés et ajouter la confiture pour sucrer le mélange.
- Cuire les crêpes à la poêle antiadhésive, les réserver sur une assiette.
- Faire des liens avec la peau des oranges et un zesteur (longues lanières en tournant autour du fruit).
- Monter les aumônières en ajoutant un peu de pommes en dés sautées, refermer l'aumônière avec le lien en orange.
- Faire un caramel avec du sucre.
- Dresser à l'assiette avec les quartiers de pommes sautés.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Selim Dahmane, apprenti à l'EPMT en 2ème année BTS Art culinaire, art de la table et du service

« Pour un contraste de goût, vous pouvez utiliser du beurre ½ sel et pour une pâte bien lisse, fouetter énergiquement les œufs ».



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

**LA SUGGESTION
DU CAVISTE**

ECUSSON
*Cidre de récoltant
Doux*

Nez de pomme confite, de marmelade. Rond, moelleux, une finale croquante sur des bulles fines.

Pourquoi cette alliance ?

Les bulles fines de ce cidre donneront de la légèreté et de la fraîcheur à ce dessert. sa bouche ronde apportera la touche de gourmandise.