



### **SURPRISE DE CAMEL AU BEURRE SALE**

**pour 8 desserts ou une vingtaine de verrines :**

**50 grs de sucre en poudre, 2 cuil. à soupe d'eau, 90 grs de beurre demi-sel, 25 cl de crème fraîche, 10 palets bretons, 3 pommes, 5 cl de Calvados, de la glace vanille**

Dans une casserole, préparer un caramel avec le sucre et l'eau. Attention, ne pas remuer pendant que le caramel se forme, simplement secouer la casserole de temps en temps. Quand le caramel s'est formé, retirer la casserole du feu et ajouter la crème fraîche (il est préférable de la faire chauffer avant de l'ajouter le contraste entre le caramel brûlant et la crème sera moins important et vous éviterez des projections ou une cristallisation du caramel au fond de la casserole). Remuer, puis ajouter 80 grs de beurre demi-sel morceau par morceau en remuant.

Verser le caramel dans le siphon, bien boucher et percuter 1 ou 2 cartouches de gaz (1 pour un siphon de 0.5 litre, 2 pour un siphon d'1 litre). Secouer le siphon et l'entreposer dans le réfrigérateur, allongé, pendant un minimum de 2 heures.

Peler les pommes, les détailler en cubes, faire chauffer 10 grs de beurre dans une poêle et faire dorer les cubes de pommes, (on peut saupoudrer d'une cuillère de sucre). Ajouter le Calvados et flamber. réserver.

Emietter les palets bretons dans 8 verres, répartir les pommes au dessus, ajouter une petite quenelle de glace vanille dans chaque verre et siphoner le caramel au beurre salé sur le dessus. On peut décorer d'un peu de pralin ou d'amandes grillées. Servir aussitôt ; les préparations réalisées au siphon perdent rapidement de leur consistance car elles sont très légères.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**