

LES PRODUITS " PANIER FRAÎCHEUR" LA POMME



Il y a autant de saveurs que de pommes franciliennes !
La saison débute en août et chaque saison voit ses stars de l'étalage.
Nos variétés aux couleurs irisées ont des textures fondantes ou croquantes,
sucrées ou acidulées. La récolte terminée avant l'hiver, la gamme
de pommes conservées par nos producteurs est souvent large pour satisfaire
tous les croqueurs ! La pomme se mange partout, c'est l'encas idéal,
peu énergétique mais riche en vitamines. Beaucoup de variétés
se transforment et se cuisent, laissant libre votre imagination culinaire !



LA RECETTE DE VOTRE PRODUCTEUR " PANIER FRAÎCHEUR" Tiramisu « minute » Pomme- spéculos

 DIFFICULTÉ
MOYENNE

 TEMPS
DE PRÉPARATION
20 minutes



crédit photo : ©Bebass.net



INGRÉDIENTS pour 6 personnes

Pommes	1,2 kg
Spéculos	80 g
Mascarpone	150 g
Lait concentré	10 cl
Beurre demi sel	100 g
Sucre	120 g
Crème liquide	10 cl
Grand Marnier	5 cl
Cannelle moulue	

Étape 1 : Émietter les spéculos, les répartir dans les 6 verrines.

Étape 2 : Mélanger vivement le mascarpone, le lait concentré,
aromatiser avec le Grand Marnier, laisser au froid 1 heure.

Étape 3 : Pendant ce temps, peler les pommes, les couper en fines lamelles,
les faire sauter au beurre ½ sel et ajouter le sucre pour caraméliser le tout.

Étape 4 : Dresser les pommes dans les verrines puis la crème mascarpone, faire plusieurs
couches pour que les verrines soient encore plus appétissantes ! Terminer
par une couche de « crème » et parsemer de cannelle pour décorer.

Le concept Panier fraîcheur : 1 panier frais de légumes proposé en direct par votre producteur local
d'Île-de-France, une fois par semaine de 16h30 à 19h30 dans votre gare.

Recette élaborée par les élèves de l'école de Paris des Métiers de la Table, du tourisme et de l'hôtellerie.