



**Recettes**  
**PLAISIR**  
**COUPABLE**

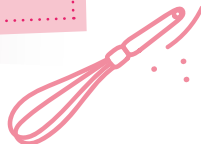


# Profiteroles à la pomme Pink Lady®

et à la crème de noisettes, génoise au fenouil bronze et ganache au butterscotch.

Hannes Radeck @hannes\_radeck

"Le subtil mélange d'arômes offre une expérience aromatique unique et rend ce plat ultra-savoureux et gourmand aux nuances surprenantes."



## Ingrédients

### Fond de tarte :

- 150 g de farine T45
- 75 g de sucre
- 75 g de beurre mou
- 20 g de jaune d'œuf
- 1 c.s. d'eau

### Génoise au fenouil bronze :

- 120 g de lait
- 50 g de farine
- 60 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 4 œufs entiers
- 100 g de fenouil bronze

### Crème de noisettes :

- 250 g de lait
- 250 g de crème
- 75 g de jaune d'œuf
- 50 g de féculé
- 200 g de nougat aux noisettes
- sel, sirop d'érable

### Perles de Pink Lady® :

- 1 pomme Pink Lady®
- 40 g de sirop de fleurs de cerisier
- 15 g de jus de citron vert

### Profiteroles (14 environ) :

- 75 g de lait
- 75 g d'eau
- 110 g de beurre
- 3 g de sucre
- 1 g de sel
- 110 g de farine
- 4 œufs entiers



### Ganache au butterscotch :

- 100 g de sucre
- 40 g de beurre
- 25 g de whisky
- 150 g de pâte de noix de coco
- 200 g de chocolat blanc pâtissier
- 2 g de sel



## Préparation

### 1. Sphères à la pomme Pink Lady®

Faire bouillir le jus de pomme avec la gousse de vanille. Couper la 1/2 pomme Pink Lady® en petits dés. Épaissir légèrement le jus de pomme avec la gomme xanthane et y incorporer les dés de pomme. Verser dans des moules sphériques et mettre au congélateur pendant 12 h. Une fois les sphères prêtes, enrober de gélatine végétale.

### 2. Fond de tarte

Faire la pâte. Laisser reposer 2h et réaliser le fond de tarte.

### 3. Génoise au fenouil bronze

Mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse, la passer au tamis. Verser dans une bouteille iSi (2 capsules) et cuire au four à micro-ondes en utilisant des gobelets en papier. (Pleine puissance - 45 secondes).

### 4. Crème de noisettes :

Porter le lait et la crème à ébullition et ajouter la féculé délayée, cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Lier au jaune d'œuf. Passer au tamis. Ajouter le tout au nougat de noisettes tant que la préparation est chaude, et émulsionner. Mettre au frais (recouvert) pendant 3h, puis mélanger vigoureusement à nouveau.

### 5. Perles de Pink Lady®

Découper les perles de pomme et les mettre sous vide avec le sirop de fleur de cerisier et le jus de citron vert.

### 6. Profiteroles (14 environ)

Porter à ébullition le lait et l'eau avec le beurre et le sel/sucre. Ajouter la farine en une seule fois et faire une pâte à choux. Mixer la pâte à choux encore chaude avec l'œuf dans un robot culinaire. Dresser les profiteroles sur une toile de cuisson Silpat (environ 25 gr.). Faire cuire au four à 160° pendant environ 14 minutes. (Garder la porte du four fermée).

### 7. Astuce du Pink Chef

Faire un caramel léger avec le sucre, puis ajouter le beurre, et le whisky. Ajouter ensuite la pâte de noix de coco et le sel et verser le tout encore chaud sur le chocolat pâtissier. Emulsionner avec un mixeur plongeant et mettre au frais pendant 4h. Utiliser la ganache au caramel en complément de la crème de noisettes pour fourrer les profiteroles.



# Galette aux pommes Pink Lady®

et sauce caramel au whisky



**Aisling Larkin** @aisling\_larkin

*"Voici ma version moderne d'une tarte aux pommes classique ! Plus que délicieuse et incroyablement simple : pas de chichis !"*

## Préparation

### Galette aux pommes

1. Préchauffer le four à 200 degrés. Ouvrir la pâte et la dérouler sur une feuille carrée de papier sulfurisé. Y découper une forme circulaire à l'aide d'une grande assiette plate (jusqu'à 30 cm de diamètre).
2. Peler, évider et couper les pommes en fines tranches. Dans un bol, mélanger les tranches de pommes avec la farine, le sucre et la vanille.
3. Étaler la garniture aux pommes au centre du cercle en laissant une bordure de 6 cm tout autour.
4. Répartir les dés de beurre sur le dessus.
5. Replier les bords de la pâte autour de la garniture en les faisant se chevaucher et en les plissant au fur et à mesure.
6. Dorer à l'oeuf et saupoudrer de sucre et d'amandes effilées.
7. Cuire au four à 200 pendant 15 minutes, puis à 180 pendant 35 minutes.
8. Laisser refroidir légèrement, couper en tranches et servir avec une sauce caramel au whisky et de la glace.

### Sauce caramel au whisky

1. Dans une grande casserole, faire chauffer le sucre et l'eau et laisser bouillir pendant 5 minutes.
2. Ne pas remuer, mais effectuer des mouvements circulaires avec la casserole jusqu'à ce que le liquide prenne une couleur légèrement ambrée. Retirer du feu, ajouter le beurre et fouetter jusqu'à obtenir une consistance homogène.
3. Ajouter le whisky, la crème et le sel. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit onctueux malgré la vapeur et les éclaboussures. Conserver dans un bocal en verre stérilisé.



## Ingrédients

### Galette aux pommes :

- 1 pâte Brisée ou feuilletée prête à dérouler
- 4 pommes Pink Lady®
- 1 c.c. de vanille en poudre
- 2 c.s. de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 2 c.s. de sucre roux
- 1 poignée d'amandes effilées

### Sauce caramel au whisky :

- 100 g de sucre en poudre
- 60 ml d'eau
- 45 g de beurre
- 30 ml de crème
- 30 ml de whisky irlandais
- 1/2 c.c. de sel marin



# Le clafouti aux pommes Pink Lady®

Une recette de grand-mère revisitée

**Sophie Charlier @tomatecrise\_be**

"Ma grand-mère est ma référence en cuisine. Chez elle, il y avait toujours une petite douceur pour accompagner le café ou le goûter, comme un clafouti aux pommes!"

## Préparation

### 1. Le clafouti aux pommes

Coupez des demi pommes en fines lamelles. Réservez.

Mélangez le sucre et les œufs vigoureusement. Incorporez la farine. Versez le lait petit à petit. Ajoutez les pistaches.

Déposez une feuille de papier cuisson dans le fond d'un plat rectangulaire ou beurrez-le et tamisez un peu de farine.

Répartissez l'appareil dans le plat et déposez-y les pommes en quinconce.

Enfournez dans un four préchauffé à 170°C pendant 40 minutes.

Dégustez tiède ou froid.

### 2. Astuce du Pink Chef

Infusez quelques fleurs d'hibiscus dans de l'eau tiède. Déposez-y les pommes pendant quelques heures, elles vont devenir rose.

Pas de fleurs d'hibiscus ? Cela fonctionne également avec du jus de betterave;-)

## Ingrédients

- 30 g de farine
- 30 g de sucre
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- 6 pommes Pink Lady®
- Pistaches émietées (facultatif)
- Une feuille de papier cuisson



# Choux à la pomme Pink Lady®



**María José Martínez @maria\_jose\_fire**

*"La garniture aux pommes Pink Lady® est pure et très fraîche, la pâte à choux lui donne cette élégante croûte croustillante et enfin le miel lui donne un côté doux et puissant à la fois. C'est très addictif et rien qu'en le regardant, on a envie de le dévorer et on en mangerait bien 100 de plus !"*

## Préparation

### 1. La pâte à choux

Mettre au feu l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Porter à ébullition puis ajouter la farine. Remuer jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Laisser reposer 10 minutes et ajouter les œufs un par un. On obtient ainsi une pâte homogène que l'on met dans une poche à douille au réfrigérateur. Cuire au four 180 °C pendant 14-18 minutes en plaçant un craquelin sur chaque choux. Ne pas ouvrir le four.

### 2. Le craquelin

Chauffer légèrement le beurre jusqu'à obtenir un beurre pommade et mélanger aux autres ingrédients. Étirer la pâte très finement. **Une astuce** : pour bien couper les disques, congeler la pâte laminée. Couper les disques. Réserver.

### 3. La farce de pommes Pink Lady®

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter les pommes en dés (avec ou sans leur peau). Dorer puis ajouter le rhum et quelques gouttes de citron volenté. Ajouter le sucre. Triturer au robot Thermomix®. Remplir une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

### 4. La crème pâtissière à la vanille

Faire infuser 75 g / 7 cl de lait avec la vanille. Dans un bol bien mélanger tous les ingrédients avec le restant de lait. Puis mélanger avec le lait infusionné. Filtrer et chauffer à feu moyen jusqu'à épaissir le mélange. Réserver au réfrigérateur couvert d'un film alimentaire, attendre qu'il refroidisse puis remplir une poche à douille.

### 5. Montage

Farcir les choux avec les Pink Lady®. Entourer les choux de petits points de crème vanille. Recouvrir le tout avec du miel.

## Ingrédients

### La pâte à choux :

- 150 g / 15 cl d'eau
- 60 g de beurre
- 5 g de sel
- 7 g de sucre
- 200 g de farine
- 6 œufs taille L

### Le craquelin :

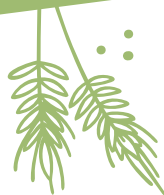
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre

### La farce de pommes Pink Lady® :

- 2 pommes Pink Lady®
- 20 g / 2 cl de rhum
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre

### La crème pâtissière à la vanille :

- 200 g / 19 cl de lait de vache
- 40 g de jaune d'œuf
- 75 g de sucre
- ¼ de gousse de vanille bourbon
- 30 g de maizena





# Riz au lait à la Pink Lady®

**Simone Zanoni** @chefzanoni\_simone

*" J'ajoute du pollen sur ma recette pour la rendre encore plus originale et gourmande ! Cela fonctionne également avec du caramel, facile à faire chez soi, pour garder le côté ultra-gourmand.. "*

## Préparation

### 1. Riz au lait

Mettre à chauffer le lait, ajouter le riz précédemment rincé à l'eau froide, 1 gousse et demi de vanille, coupée du côté de la longueur, et le miel. Laisser cuire à feu doux pendant 12 minutes. Ajouter les pommes Pink Lady® coupées en petits dés de 4mm environ et laisser cuire encore 2 minutes. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et finir comme une crème anglaise.

### 2. Compotée citron minute

Couper un citron entier en petits dés avec la peau, ajouter 3 c. à s. de sucre, 200 ml d'eau et 1 demi-gousse de vanille et laisser cuire à feu doux. Une fois le citron bien cuit, l'écraser à l'aide d'un mortier ou le mixer avec un robot.

### 3. Dressage

Dresser le riz au lait comme un risotto dans une grande assiette. Quelques points de compotée de citron. La julienne de Pink Lady® mûre et le pollen à volonté comme si c'était du Parmigiano. Puis ajouter les zestes d'un citron.

## Ingrédients

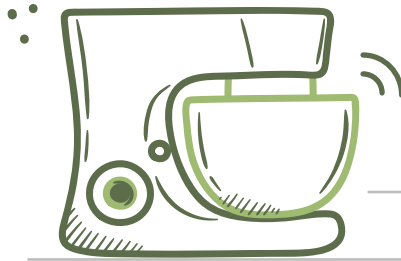
- 3 pommes Pink Lady®
- 50 g de miel
- 100 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 1 l de lait entier cru (si possible)
- 150 g de riz
- 2 jaunes d'œuf bio

#### Compotée citron minute :

- 3 c. à soupe de sucre
- 1 demie gousse de vanille
- 2 citrons feuilles bio

#### Dressage :

- 20 g de pollen



# Oeuf poché sur oignon

## Tropea et Pink Lady® caramélisée



**Azzurra Gasperini @Azzuchef**

*"J'adore cette recette parce qu'elle est facile à préparer, impressionnante et vraiment délicieuse !"*

## Préparation

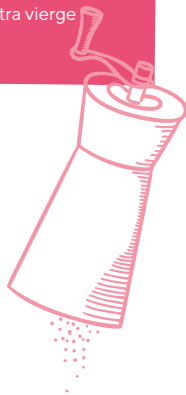


1. Dans une casserole anti-adhésive, faire revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive extra vierge. Ajouter les pommes Pink Lady® tranchées, la cassonade et 3 ou 4 cuillères à soupe d'eau. Cuire environ 5 minutes et laisser reposer.
2. Porter à ébullition de l'eau au vinaigre dans une casserole haute (la quantité de vinaigre doit être de 10% par rapport à l'eau)
3. Préparer : un fouet à pâtisserie, une écumoire, un bol d'eau froide et une assiette recouverte de papier absorbant.
4. Casser l'œuf dans un petit bol et lorsque l'eau vinaigrée bout, baisser le feu et créer un tourbillon à l'aide du fouet. Dès qu'il est formé, verser délicatement l'œuf au centre du tourbillon. De cette façon, l'œuf s'enveloppera et le jaune restera au centre.
5. Attendre que le blanc d'œuf soit devenu blanc, cela prend environ 2 minutes, puis avec une écumoire soulevez très doucement l'œuf et placez-le dans le bol d'eau froide. Cela permet d'arrêter la cuisson et d'éviter que le jaune ne cuise à l'intérieur. Ramasser à nouveau l'œuf avec une écumoire et placez-le sur l'assiette avec le papier absorbant.
6. Dans une assiette, transférer l'oignon Tropea et les pommes Pink Lady® que vous avez gardées de côté, et posez délicatement l'œuf poché dessus.
7. Ajouter ensuite le sel de Maldon aux fleurs de capucines, du poivre noir et un filet d'huile d'olive extra vierge.
8. Juste avant de servir, coupez l'œuf en deux pour que le jaune sorte, créant un effet waouh !

Le contraste des couleurs et des saveurs vous surprendra !

## Ingrédients

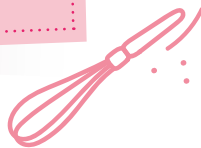
- 1 oignon de Tropea
- 2 pommes Pink Lady®
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 œuf
- Vinaigre de vin blanc
- Sel de Maldon parfumé aux fleurs de capucine
- Poivre
- Huile d'olive extra vierge



# Mini cheesecake à la pomme Pink Lady®

Laurence Bemelmans  
@ascookedbyginger

" Ces mini cheesecakes aux pommes Pink Lady® sont de délicieux péchés sucrés pour se faire plaisir en ce début d'année ! "



## Ingrédients

### Pour la pâte :

- 110 g de biscuits petit beurre (ou autre sablé)
- 50 g de beurre fondu

### Pour le crumble :

- 50g de farine
- 40 g de flocons d'avoine
- 50 g de cassonade clair
- ½ cuillère à café de cannelle
- 50 g de beurre froid

### Pour le cheesecake :

- 280 g de fromage frais, à température ambiante
- 90 g de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 oeuf

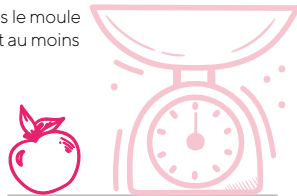
### Pour la garniture de pommes :

- 1,5-2 pommes Pink Lady®
- 2 cuillères à café de jus d'orange
- 40 g de cassonade clair
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de féculé de maïs



## Préparation

1. Préchauffer le four à 170°. Mixer les biscuits pour les réduire en miettes, ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Prenez un moule à muffin et placer le papier cuisson à l'intérieur. Placer le mélange de petits beurre dans les moules et bien tasser avec le dos d'une cuillère. Conserver au réfrigérateur
2. Mélanger les ingrédients secs et ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Pétrir avec les mains pour obtenir un crumble et le conserver au réfrigérateur
3. Pour le mélange à cheesecake, battre le creamcheese avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange lisse (utiliser un fouet électrique pour plus de facilité). Ajouter la vanille et l'œuf et mélanger à nouveau.
4. Pelez les pommes et coupez-les en petits cubes. Mélanger avec le jus d'orange, le sucre et la cannelle. Enfin, ajoutez la féculé de maïs et bien mélanger.
5. Répartir le mélange de cheesecake sur les biscuits émiettés puis ajouter les pommes sur le dessus. Appuyer légèrement avec une cuillère et ajouter les cubes de pomme sur le dessus. Enfin, enfourner 35 min à 170°.
6. Laissez refroidir complètement dans le moule et mettre le tout au réfrigérateur pendant au moins quatre heures. Démoulez et servez !





# Crostata aux pommes Pink Lady®



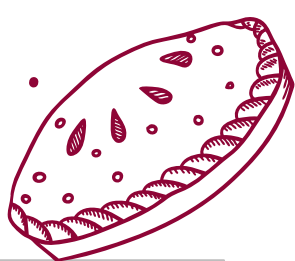
**Saskia Balmaekers**  
@blogciaotutti

« En tant qu'amoureuse de l'Italie depuis mon Limbourg natal, je trouve en la crostata l'équilibre parfait entre les bonnes tartes de chez nous et les dolci italiens, gourmand à souhait ! »



## Préparation

1. Mélanger le beurre avec le sucre cristallisé, le sucre vanille, le sucre à la cannelle, le zeste de citron et une pincée de sel dans un mixeur électrique ou un robot de cuisine. Ajouter l'œuf et les jaunes d'œufs un par un et continuer à mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
2. Ajouter la farine, la poudre d'amande et la levure chimique, et bien mélanger. Pétrir la pâte à la main jusqu'à obtention d'une boule ferme. Envelopper la boule de pâte dans du film plastique et la placer au réfrigérateur pendant au moins 40 minutes.
3. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et fariner un moule à flan de 30 cm de diamètre (si vous n'avez pas de vrai moule à flan, vous pouvez aussi utiliser un moule à tarte ou à quiche).
4. Étaler les deux tiers de la pâte avec un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 4 millimètres. Répartir la pâte dans le moule. Bien presser les bords. Retirer l'excédent de pâte et piquer le fond de tarte avec les dents d'une fourchette. Placer le moule au réfrigérateur.
5. Éplucher les pommes Pink Lady, les couper en quartiers et retirer le trognon. Couper les quartiers de pommes en petits morceaux ou en tranches fines. Les mélanger avec la confiture d'abricots, le jus de citron et le sucre et ajouter quelques noix grossièrement hachées (optionnel). Répartir les pommes sur le fond de tarte.
6. Étaler le reste de la pâte sur une épaisseur de 4 millimètres. Couper la pâte en larges bandes et les disposer sur la garniture aux pommes, telle une tresse. Badigeonner les bords et le dessus de la pâte avec un peu d'œuf battu.
7. Mettre la crostata au four et faire cuire la tarte aux pommes pendant quarante à quarante-cinq minutes à 180 degrés. Laisser refroidir la crostata pendant au moins deux heures avant de la démouler. Avant de servir, saupoudrer de cannelle ou de sucre glace. Buon appetito!



## Ingrédients

### Pour la pâte :

- 200 g de farine T45
- 100 g de poudre d'amande
- 6 g de levure chimique
- 150 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre
- 130 g de sucre cristallisé
- 1 sachet (8 g) de sucre vanillé
- ½ c.c. de cannelle en poudre ou de sucre à la cannelle
- 1 œuf moyen et 2 jaunes d'œufs
- le zeste d'un citron
- 1 pincée de sel

### Pour la garniture :

- 500 g de pommes Pink Lady®
- des noix hachées (optionnel)
- 2 c.s. de jus de citron
- 2 c.s. de confiture d'abricots
- 25 g de sucre

### Dressage :

Du beurre et de la farine pour graisser et fariner le plat  
1 œuf, pour badigeonner la pâte de la cannelle ou du sucre glace





# Roulés aux pommes caramélisées Pink Lady®

Joana Costaroque  
@joanacostaroque



## Ingrédients

- 175g de beurre
- 175ml de lait
- 475g de farine
- 275g de sucre
- 10g de levure de boulanger
- 1cuillère à café de cannelle
- 1,2kg de pommes Pink Lady®



## Préparation

1. Chauffer 275ml de lait jusqu'à ce qu'il soit chaud et ajouter 50g de beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laisser refroidir un peu.
2. Mélangez ensuite 475 g de farine avec 50 g de sucre, 10g de levure de boulanger et 1 cuillère à café de cannelle. Ajouter le tout dans le lait et bien mélanger. Pétrir la pâte sur une surface farinée jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Placer la pâte dans un bol, couvrir et laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume.
3. Peler et couper 1,2 kg de pommes @pinkladyeurope en petits dés. Chauffer une grande poêle avec 75g de beurre et 150g de sucre, ajouter les pommes et laisser cuire pendant environ 20 minutes à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient tendres et caramélisées. Retirer la préparation et laisser refroidir.
4. Etaler la pâte pour obtenir un rectangle d'environ 30x40 cm. Puis recouvrir toute la pâte avec la garniture aux pommes caramélisées.
5. Rouler la pâte comme s'il s'agissait d'un gâteau roulé. Ensuite, couper la pâte en 12 morceaux. Mettre les morceaux sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser lever pendant 40 minutes supplémentaires. Ensuite, faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes.
6. Préparer le nappage au caramel en mélangeant 50g de beurre avec 75g de sucre et laisser caraméliser jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter ensuite le lait et laisser se former la sauce. Réserver.
7. Lorsque les gâteaux sont prêts, il faut les sortir et les laisser refroidir avant d'ajouter le glaçage.



# Pommes Pink Lady® à la Hasselbacken

et crumble à la cannelle



Susan Mogensen  
@susliving



## Préparation

1. Couper quatre pommes en deux, enlever le trognon et les entailler finement en laissant la base intacte, comme pour une pomme de terre à la Hasselbacken. Les badigeonner de beurre et faire cuire au four à 175 degrés pendant 15-20 min.

## 2. Faire une pâte à crumble

Recouvrir les pommes de pâte à crumble, et les faire cuire 15-20 minutes supplémentaires dans un four à 200 degrés.

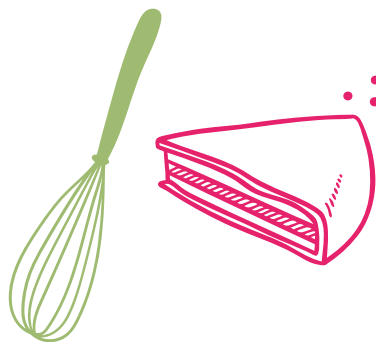
Une fois cuites, servir avec de la glace à la vanille !

## Ingrédients

• 4 pommes Pink Lady®

### La pâte crumble :

- 4 cuillères à soupe de flocons d'avoine
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 8 cuillères à soupe de beurre fondu (environ 50 g).



# Feuilletés aux pommes Pink Lady®,

glace et chips de pommes

Nina Hermansen  
@niiinis.se



## Ingrédients

- 1 pomme pour les chips
- 1 plaque de pâte feuilletée
- Environ 4 pommes Pink Lady
- 2 pincées de cardamome fraîchement moulue
- 2 pincées de cannelle moulue
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 2 cuillères à café de sucre de canne
- 1 œuf

### Sauce caramel maison :

- 0,5 dl de crème
- 0,5 dl de sucre cristallisé
- 0,5 dl de sirop léger
- 1 cuillère à café de sucre vanillé

### Servir avec :

- Glace à la vanille
- Sucre glace

## Préparation

1. Régler le four à chaleur tournante à 110 degrés (ou 130 degrés pour un four traditionnel). Commencer par les chips de pomme. Couper la pomme en tranches fines, idéalement avec une mandoline. Retirer les pépins du coeur de la pomme. Placer les tranches de pommes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Cuire au four pendant 30 min, en les retournant une fois.

2. Étaler la plaque de pâte feuilletée. La plier en deux en partant du côté court de façon à obtenir deux couches. La diviser en 6 morceaux légèrement rectangulaires.

3. Couper les pommes en tranches fines, placer quelques tranches sur chaque morceau de pâte feuilletée. Saupoudrer de cardamome fraîchement moulue (astuce : mouler les graines de cardamome avec un moulin à épices), de cannelle, de sucre de canne brut et de sucre vanillé. Battre l'œuf et en badigeonner les bords de la pâte feuilletée. Cuire au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les bords des feuilletés prennent une jolie couleur.

4. Faire bouillir la sauce au caramel : verser tous les ingrédients sauf le sucre vanillé dans une casserole. Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu un peu moins vif pendant 15 minutes. Ajouter le sucre vanillé.

5. Laisser les feuilletés refroidir un peu une fois sortis du four. Recouvrir d'une grosse boule de glace, saupoudrer de sucre glace, arroser de sauce au caramel et terminer en ajoutant un morceau de pomme. Bonne dégustation !

