



Pommes d'amour maison au caramel rouge



Ingrédients

- ★ 6 petites pommes fermes et rouges
- ★ 200 g de sucre pomme d'amour *
- ★ 8 c. à soupe d'eau (environ 12 cl)
- ★ 6 pics en bois
- ★ 100 g de chocolat blanc

Préparation

- 1 Retirez les queues. Lavez les pommes à l'eau très chaude et frottez-les avec un torchon : la cire qui les recouvre empêche le caramel d'accrocher. Séchez-les à fond, puis plantez un pic au centre de chacune, côté queue, jusqu'au cœur.
- 2 Versez le sucre pomme d'amour et l'eau dans la casserole. Chauffez à feu moyen sans remuer, en inclinant la casserole de temps en temps. Comptez 10 à 12 minutes : le caramel est prêt quand une goutte versée dans un bol d'eau froide durcit aussitôt et casse net. Retirez du feu immédiatement.
- 3 Inclinez la casserole pour rassembler le caramel. Trempez chaque pomme en la tournant sur elle-même, deux ou trois tours. Laissez l'excédent s'égoutter une seconde, puis posez la pomme sur du papier cuisson, pic vers le haut. Le caramel fige en quelques minutes.
- 4 Faites fondre le chocolat blanc. Une fois le caramel durci, dessinez des coulures blanches sur le rouge à la cuillère, ou trempez le bas de la pomme.

