



Le Caramel de Pommes Dieppoises

Le Goût Normand



**Nos suggestions de desserts
apéritif & plat cuisiné**

**4
nouvelles
recettes**



**Gâteau de riz au
Caramel de Pommes Dieppoises**

Ingrédients :

Pour 6 personnes

- 1L de lait
 - 6 cuillères à soupe de riz
 - Une pincée de sel
 - 1 bâton de vanille
 - 150 g de sucre semoule
 - 4 jaunes d'œufs
 - 150 g de Caramel de Pommes nature
- Faites bouillir le lait avec le sel et la vanille
- Jetez-y le riz blanchi à l'eau et laissez cuire 30 minutes
- Ajoutez le sucre semoule et les jaunes d'œufs.
- Mélangez et versez dans un moule bien beurré.
- Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, faites chauffer le Caramel de Pommes.
Retirez du feu et laissez refroidir.
- Nappez le gâteau démoulé avec le caramel.



**Quelques raisins secs préalablement trempés
dans du rhum peuvent être ajoutés au riz**



Bouchées apéritives de jambon laquées au Caramel de Pommes Dieppoises

Ingrédients :

pour 20 personnes

- 200 g de jambon à l'os
 - 20 tomates cerise
 - 2 cuillères à soupe de miel d'Acacia
 - 4 cuillères à soupe de sauce soja
 - 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
 - 3 cuillères à soupe de graines de sésame
 - 3 cuillères à soupe de Caramel de Pommes Dieppoises beurre salé
-
- Mélangez la sauce soja, le miel et l'huile de sésame.
Salez et poivrez
 - Coupez en dés le jambon et laissez mariner dans le mélange pendant 30 minutes
 - Faites préchauffer le grill du four et égouttez les morceaux de jambon puis faites cuire quelques minutes, en retournant régulièrement
 - Portez la marinade à ébullition avec le Caramel de Pommes Dieppoises. Laissez bouillir 5 minutes
 - Enfilez les tomates cerise et les dés de jambons sur un pic
 - Nappez les tomates et le jambon avec la sauce
 - Roulez les pics dans une assiette creuse contenant les graines de sésame.



Glace au Caramel de Pommes Dieppoises

Ingrédients :

pour 4-5 personnes

- 1 L de lait entier
 - 8 jaunes d'oeufs
 - 50 g de sucre en poudre
 - 1 pot de 230 g de Caramel de Pommes Dieppoises (parfum au choix)
- Dans une casserole, faites bouillir le lait entier
- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le au lait bouillant
- Ajoutez le Caramel de Pommes Dieppoises et fouettez
- Versez le tout dans une casserole et faites cuire à feu doux, sans cesser de remuer au fouet, jusqu'à ce que la crème épaisse et devienne onctueuse
- Laissez refroidir, versez dans une sorbetière, elle va rendre la glace



Poulet au Caramel de Pommes Dieppoises

Ingrédients :

pour 2 personnes

- 300 g de blancs de poulet
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de Caramel de Pommes nature ou beurre salé
- 1 cuillère à soupe de sauce de poisson (Nuoc mam)
- 1 cuillère à café de sucre
- 10 cl de bouillon de volaille
- Gingembre râpé (facultatif)

- Epluchez et émincez l'oignon, l'ail et le gingembre
- Découpez les blancs de poulet en lanières ou en petits blocs
- Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile dans une poêle et faites-y revenir l'oignon, l'ail et le gingembre. Puis retirez-les du feu en les égouttant
- Ajoutez un peu d'huile, faites chauffer à feu vif avec les blocs de poulet. Faites les sauter 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés
- Rajoutez ail, oignon et gingembre dans la poêle, ajoutez-y le Caramel de Pommes, le nuoc mam, le sel, le poivre et le sucre. Mélangez bien avec le bouillon et laissez réduire le liquide, jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.



Servez avec du riz et mangez avec des baguettes que vous aurez fabriquées vous-même. Les baguettes doivent être réalisées dans un bois qui ne soit pas trop souple. Sinon vous aurez du mal à manger...sans les doigts !



Profiteroles Normandes au Caramel de Pommes Dieppoises

Ingrédients :

pour 2 personnes

- Tablette de chocolat noir
- Crème fleurette
- Réaliser une pâte à choux ou acheter des petits choux déjà confectionnés
- Fourrez chaque chou avec le Caramel de Pommes Dieppoises
- Réalisez une crème au chocolat avec 125 g de chocolat noir mélangé avec 200 g de crème fleurette



Versez la crème chaude sur le chou juste avant de servir



Fondant de fromage au Caramel de Pommes Dieppoises

Ingrédients :

Pour 1 personne

- Un fromage Normand de type Neufchâtel
 - Une cuillère à café de Caramel de Pommes Dieppoises
 - Quelques feuilles de salade
- Dans un ramequin en terre, mettez un petit morceau de fromage
- Passez au four
- Juste avant de servir, ajoutez une noisette de Caramel de Pommes Dieppoises
- Présentez le ramequin entouré de quelques feuilles de salade



Servez chaud



Les Marmitons des Ateliers d'Etran

1 Grande rue des Salines - BP 1000 - 76370 MARTIN EGLISE

TEL : 02.32.90.55.00



Verrines au Caramel de Pommes Dieppoises

Ingrédients :

pour 4 personnes

- 4 pommes, 250 g de mascarpone
 - 2 oeufs
 - 4 c à soupe de Caramel de Pommes Dieppoises au beurre salé
 - 1 c à soupe de calvados
 - quelques biscuits émiettés
- Mélangez 2 jaunes d'oeufs battus avec 50 g de sucre
- Quand le mélange est mousseux ajoutez le mascarpone et la cuillère de calvados
- Incorporez les blancs battus en neige

Mettre au frais 12h

- Pelez et coupez les pommes en petits dés
- Faites-les revenir à la poêle dans du beurre
- Disposez-les encore chaudes au fond des verrines
- Ajoutez une couche de Caramel de Pommes Dieppoises
- Ajoutez une couche de crème sortie du réfrigérateur
- Parsemez de miettes de biscuits



Macarons au Caramel de Pommes Dieppoises

Ingrédients :

pour 20 macarons

- 2 blancs d'œufs
 - 80 g d'amandes en poudre
 - 150 g de sucre glace
 - 20 g de sucre en poudre
 - 10 g de cacao
 - Sel et jus de citron
 - Caramel de Pommes Dieppoises beurre salé
- Montez les blancs en neige. Quand ils commencent à être fermes, ajoutez petit à petit le sucre en poudre pour resserrer les blancs
- Une fois les blancs en neige très ferme, ajoutez petit à petit le cacao jusqu'à trouver la couleur désirée
- Tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes
- Déposez les blancs en neige dans un saladier, ajoutez le sucre glace et la poudre d'amandes et « macaronez ». Avec une spatule en plastique, soulevez la pâte et passez-la sous le mélange.
- Remplissez une poche à douille de la préparation à macarons
- Sur une feuille sulfurisée, faites des petits disques puis laissez reposer environ 20 minutes avant d'enfourner
- Mettez au four Th. 3 / 4 pendant 12 à 15 minutes
- Rangez les macarons deux par deux après les avoir garnis de Caramel de Pommes Dieppoises.



Les Marmitons des Ateliers d'Etran

1 Grande rue des Salines - BP 1000 - 76370 MARTIN EGLISE

TEL : 02.32.90.55.00



Magret de canard au Caramel de Pommes Dieppoises

Ingrédients :

Pour 1 ou 2 personnes selon la taille du magret

- 1 magret de canard
- 1 pot de 110 g de Caramel de Pommes Dieppoises au beurre salé
- Faites cuire un beau magret coté peau dans une poêle à feu vif pendant 5 minutes, poivrez
- Retirez la graisse de la poêle
- Retournez le magret coté chair sans ajout de graisse, 2 à 3 minutes, feu moyen
- Retournez à nouveau coté peau pendant 1 minute
- Epandez 2 bonnes cuillères à soupe de Caramel de Pommes au beurre salé incorporé à la graisse de la poêle
- Découpez les magrets et nappez avec la sauce caramel



Et aussi en accompagnement de foie gras ou de rôti de porc. Délicieux également nappé sur des volailles, ou sur un Croque Monsieur.



Bouchées apéritives au Caramel de Pommes Dieppoises

Ingrédients :

- 1 pot de fromage frais type S^t Moret
 - 1 cuillère à café de Ciboulette
 - 8 petites tranches de magret de canard fumé coupées en petits bouts
 - 100 g de Caramel de Pommes au beurre salé
- Mélangez le S^t Moret avec le Caramel, salez et poivrez
- Garnissez le fond de verrines avec le mélange en répartissant les petits morceaux de canard fumé, ajoutez à nouveau une couche de mélange.



Galette Normande au Caramel de Pommes Dieppoises

Ingrédients :

pour 4-5 personnes

- 2 fonds de tarte en pâte feuillée
 - Un pot de 110 g de Caramel de Pommes Dieppoises à la Cannelle
-
- Préchauffez votre four 240°C (Ther.7)
 - Tapissez le fond d'une tourtière avec un des fonds de tarte
 - Etalez plusieurs cuillères à soupe de Caramel de Pommes Dieppoises
 - Etalez par dessus le deuxième fond de tarte
 - Soudez bien les bords tout autour en appuyant avec une fourchette
 - Faites quelques dessins avec un couteau fin et réalisez 3 petites entailles avant d'enfourner
 - Badigeonnez d'un jaune d'oeuf pour rendre la galette bien dorée



Le Caramel de pommes dieppoises

Le Goût Normand



Nos suggestions de desserts & de plats cuisinés



Coquilles S^t Jacques au Caramel de Pommes Dieppoises et au Calvados

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 2 gros oignons
 - 6 belles noix de S^t Jacques
 - 50 g de Caramel de Pommes au beurre salé
 - 1 cuillère à soupe de calvados
- Faites revenir des gros oignons en lamelles dans une poêle
- Réservez le tout
- Faites revenir les noix de S^t Jacques dans du beurre à la poêle des deux côtés
- Rajoutez les oignons et le Caramel de Pommes Dieppoises au beurre salé
- Flambez le tout au calvados



Servez les noix sur un lit d'oignons