



# 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<sup>t</sup> 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<sup>t</sup> 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<sup>t</sup> Jacques au Caramel de Pommes Dieppoises et au Calvados

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 2 gros oignons
  - 6 belles noix de S<sup>t</sup> 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<sup>t</sup> 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**