



Sensuel comme un baiser



Pommes au calva

Ingrédients

Pour 4 personnes

calvados:

1 dl d'eau

75 g de sucre

1 bâton de vanille fendu

2-3 cs de calvados ou de thurgados

pommes:

4 pommes (Goldkiss, par ex.)

2 cc de jus de citron

1 cs d'eau

4 boules de glace vanille



Source: www.swissmilk.ch

Préparation

1. Sirop: porter à ébullition l'eau avec le sucre et le bâton de vanille, réduire légèrement. Retirer le bâton de vanille. Ajouter le calvados.
2. Couper les pommes en tranches. Mélanger le jus de citron et l'eau dans un bol, y plonger les pommes, les disposer sur des assiettes.
3. Arroser du sirop de calvados, garnir d'une boule de glace vanille et servir immédiatement.

www.goldkiss-apple.ch