



Pomme laminée avec sauce aigre-douce et glace à la vanille



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Éconómico



Com quem?

Entre amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



250ml de Gallo Vinaigre Balsamique de Modène



25ml de Gallo Vinaigre de Cidre

- 250g de pommes Fuji ou Pink Lady
- 125g de sucre roux
- 4 boules de glace à la vanille
- 75g de miel
- Menthe en quantité suffisante

Modo de preparação

1

Pour réduire le vinaigre balsamique, versez le vinaigre dans une petite casserole avec le miel, en remuant jusqu'à diluer. Portez à ébullition à feu moyen pour réduire le volume et épaissir. Laissez reposer.

2

Faites chauffer le sucre et, lorsqu'il commence à obscurcir, ajoutez le vinaigre de cidre.

3

Coupez la pomme en lamelles, colorez dans le caramel que vous avez préparé précédemment et entassez comme un volcan.

4

Sur le dessus, déposez une boule de glace à la vanille avec un filet de miel et de réduction de vinaigre balsamique.

5

Décorez avec un brin de menthe.

Produtos utilizados



Balsamique de Modène

Vinaigre Balsamique



Cidre

Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide