



La Cucina Italiana



MELE GRATINATE AL LIMONCELLO

Pommes gratinées au limoncello

Un dessert de saison...des pommes et du limoncello

Recette et photo : Maxi cuisine

Ingrédients pour 8 personnes

- 8 pommes reinettes
- 60 grammes de beurre
- 4 sachets de sucre vanillé
- 8 jaunes d'œufs
- 26 centilitres de limoncello
- 60 grammes de sucre en poudre
- 20 centilitres de crème liquide entière
- Des amandes effilées
- Sucre glace

Réalisation

- Eplucher les pommes, les couper en lamelles épaisses, les épépiner.
- Disposer les lamelles en rosace dans des petits plats à gratin individuels beurrés.
- Parsemer de sucre vanillé et de noisettes de beurre.
- Cuire 30 mn au four préchauffé à 180 °C (Th 6)
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et le limoncello dans un récipient supportant la chaleur jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Placer sur une casserole d'eau bouillante et cuire à frémissement 10 mn sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que le fouet laisse des traces dans la crème.
- Fouetter la crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit ferme et l'incorporer délicatement au sabayon tiédi.
- Verser sur les pommes cuites
- Faire dorer 2 mn sous le grill du four.
- Servir parsemé d'amandes effilées et de sucre glace.

Notes personnelles :