

Aumônières aux Pommes et sauce Caramel
Pour 144 portions



1. 4 kg de pommes type Golden
100 g de beurre
1 cuillerée à café de cannelle en poudre
40 g d'Arôme Vanille Sébalcé
60 g de miel
2 sachet(s) de 480 g de Pâte à Crêpes & Pancakes alsa Professionnel
2 litres de lait demi-écrémé
44 bonbons ficelles
Sauce Dessert Caramel alsa Professionnel

Peler et épépiner les pommes, les tailler en petits cubes type macédoine.

Dans une cocotte, faire fondre le beurre, ajouter les cubes de pommes, le miel, la cannelle et l'Arôme Vanille Sébalcé. Mélanger.

Ajouter 150 ml d'eau, faire cuire à couvert et à feu doux pendant 20 minutes en mélanger régulièrement. Laisser refroidir.

Délayer la préparation pour Pâte à Crêpes & Pancakes alsa Professionnel avec une partie du lait froid. Incorporer le reste du lait en mélangeant.

Cuire les crêpes à la galettoire ou à la crêpière. Laisser tiédir.

Au centre de chaque crêpe, déposer une belle cuillerée de dés de pomme. Fermer l'aumônière avec un bonbon ficelle, napper de sauce Dessert Caramel alsa.

2. **ASTUCE**

Il est possible de remplacer le contenu de l'aumonière par le Fourrage Pomme en Morceaux façon Tatin ancel ou le Fourrage Pomme en Cubes ancel.