



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Mâche Nantaise aux Pommes et Raisins caramélisés

difficulté : ● / prix : € / temps de préparation : ⌚

Un dessert surprenant...

Ingrédients

500 grammes de mâche nantaise,
4 pommes fruit golden,
120 grammes de sucre semoule,
50 grammes de beurre,

50 grammes de raisins blonds secs,
4 belles boules de glace vanille,
½ verre de Muscadet

Progression

Faites macérer les raisins dans le Muscadet pendant une nuit puis les égoutter.

Lavez la mâche et séchez-la sur un torchon.

Épluchez les pommes et coupez-les en 4 pour retirer les pépins, puis recoupez-les en 2.

Mettez le beurre dans une poêle.

Faites cuire rapidement les pommes de chaque côté, sans trop colorer.

Ajoutez le sucre, un petit peu de Muscadet, le jus des raisins.

Laissez caraméliser en retournant les pommes.

Dressez les pommes en éventail sur l'assiette légèrement beurrée et réservez au chaud.

Dans la poêle bien chaude, ajoutez la mâche au caramel

Mélangez rapidement sans cuire, juste fondue.

Disposez la mâche au milieu des pommes.

Mettez dans la poêle les raisins égouttés.

Parsemez-les sur les pommes avec le reste de caramel.

Disposer une belle boule de glace vanille au milieu de la mâche

Conseil accord met et vin

Ce dessert s'accommodera très bien d'un Coteaux de Malvoisie.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)