

# POMMES ENVY™ POCHÉES AU CARMEL AU BEURRE SALÉ

**POUR 2 PORTIONS**

**TEMPS DE PRÉPARATION: 45 MIN.**

## INGRÉDIENTS

2 pommes ENVY™ pelées, cœur enlevé et coupées en deux  
3 tasses de jus de pomme (1 tasse = 240 ml)  
1 c. à s. d'extrait de vanille  
2 lamelles de zeste de citron

*Pour le caramel:*

1 tasse de sucre (1 tasse = 200 g)  
6 c. à s. de beurre en dés  
½ tasse de crème entière (1 tasse = 240 ml)  
1 c. à c. de gros sel  
½ c. à c. d'extrait de vanille

*Équipement nécessaire:*

Petite casserole à bords hauts  
Fouet



## PRÉPARATION

Verser le sucre dans la casserole et le faire fondre à feu moyen en remuant constamment pour ne pas le laisser brûler.

Une fois le sucre complètement fondu (sans grumeaux), ajouter le beurre coupé en cubes progressivement en fouettant pour l'incorporer (attention, le caramel bouillant peut vous éclabousser).

Ajouter doucement la crème entière tout en fouettant (attention, le caramel bouillant peut vous éclabousser). Laisser le mélange bouillir pendant 1 min, puis éteindre le feu et incorporer le sel et l'extrait de vanille. Verser dans un contenant résistant à la chaleur et laisser un peu refroidir.