

Pommes amandines, cœur fondant à la crème brûlée aux fraises et thym frais (6 portions)

Ingrédients :

- 6 pommes
- 6 jaunes d'œufs
- 12 grosses fraises
- 2 tasses de crème 35 % à cuisson
- ½ tasse de sucre
- ½ c. à thé de thym frais
- 2 c. de fécule de maïs
- ½ tasse d'amandes effilées rôties
- 6 c. à thé de beurre ou de margarine fondue



Préparation :

Sans les percer, peler et évider l'intérieur des pommes. Pendant ce temps (environ 5 minutes), porter à ébullition une préparation d'eau et de sucre (4 tasses d'eau et une tasse de sucre). Plonger ensuite les pommes dans le sirop obtenu pendant 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient mi-cuites et toujours fermes. Les retirer et refroidir au frigo. Attention toutefois de bien les égoutter !

Diluer la fécule de maïs dans la crème froide. Dans une casserole, combiner la crème, la moitié du sucre (1/4 t.), les fraises coupées en petits dés, le thym. Mettre à feu moyen en remuant régulièrement. Dans un cul-de-poule, fouetter vivement les jaunes d'œufs et le restant du sucre (1/4 t.) jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Lorsque le mélange de crème commence à fumer, l'incorporer graduellement aux jaunes d'œufs et retourner sur le feu. Fouetter continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ comme une crème pâtissière).

Retirer les pommes du frigo et en badigeonner la face extérieure de beurre fondu. Ensuite, mettre les amandes rôties sur la pomme (le beurre les aidera à coller !). Couler ensuite le mélange de crème brûlée dans le centre de la pomme. Réserver au frigo au moins deux heures avant de servir.

Finalement, avant le service, mettre du sucre sur la crème brûlée et passer sous la torche jusqu'à ce que le sucre caramélise. Garnir d'une branche de thym et d'une fraise ou d'autres fruits.



**Hugo Hamelin, chef exécutif
Le Rouge Vin**