

Pommes caramélisées, crème au mascarpone et pistaches

Les ingrédients pour 4 personnes

4 belles pommes boskoop
50 g de beurre
50 g de sucre semoule
125 g de mascarpone
30 g de sucre glace
30 g de pistaches non salées

Couper les pommes pelées en 4 puis chaque quartier encore en 2.
Faire fondre le beurre dans une poêle et dès qu'il mousse ajouter les pommes et saupoudrer de sucre. Cuire à feu moyen en retournant souvent les pommes pour qu'elles caramélisent de tous les côtés.
Mélanger le mascarpone avec le sucre glace, mettre dans une casserole et chauffer la préparation à feu doux en remuant.
Concasser les pistaches.
Servir les pommes chaudes nappées de mascarpone et parsemées de pistaches.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>