

Terrine de pomme à la betterave caramélisée (dessert, pour 10 personnes)

Ingrédients :

8 pommes Granny
1 betterave cuite
4 cs de sucre
1 pincée de cannelle
1 bon morceau de beurre demi-sel
1 oeuf
10 cl de crème fraîche liquide

Préparation :

Faire compoter à couvert pendant environ 20 minutes les pommes épluchées épépinées avec 2 cs de sucre et la cannelle. En fin de cuisson, laisser bouillonner quelques instants si il y a beaucoup de liquide. Laisser refroidir.

Pendant que les pommes cuisent : couper les betteraves en fines lamelles (il faut avoir 10 lamelles). Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter 2 cs de beurre, mettre les lamelles de betterave et ajouter un peu d'eau pour qu'elles baignent. Les laisser mijoter dans ce sirop au moins 20 minutes, ajouter de l'eau si nécessaire. Au bout de ce temps, ne plus ajouter d'eau et laisser caraméliser en remuant et en les retournant souvent pour que ça caramélise de tous les côtés mais que ça ne brûle pas.

Dans la compote refroidie, ajouter 1 oeuf, 10 cl de crème et bien remuer. Mettre 1/3 de la compote dans un moule à cake, recouvrir de 5 lamelles de betteraves caramélisées, ajouter 1/3 de compote, puis de nouveau 5 lamelles de betteraves et enfin terminer par le 1/3 de compote restant.

Mettre au four micro-ondes (850 W ou puissance maxi) pendant 25 minutes ou au bain-marie 45 à 50 minutes (180 ° C, thermostat 6). La terrine doit être fermée et légèrement se décoller des bords. Elle se mange froide.