

Votre liste de course



PANCAKES GOURMANDS POMME-CARAMEL

Pour le caramel de jus de pommes Pink Lady®

- ❑ 160 g de sucre
- ❑ 80 g de beurre demi-sel
- ❑ 20 cL de crème liquide
- ❑ 10 cL de jus de pommes Pink Lady®

Pour la pâte des pancakes

- ❑ 1 pomme Pink Lady®
- ❑ 65 g de farine
- ❑ 1 pincée de sel
- ❑ 1 oeuf
- ❑ 1 c. à café de levure chimique
- ❑ 2 c. à soupe de beurre fondu
- ❑ 150 g de yaourt grec
- ❑ 2 c. à soupe de sirop d'érable
- ❑ 1 demi-c. à café d'épices à Spéculoos
- ❑ Un peu de sucre de canne et du beurre pour cuire les tranches de pomme Pink Lady®

Pour le dressage

- ❑ 2 c. à soupe de sucre de canne
- ❑ 250 g de yaourt grec
- ❑ Épices pour spéculoos
- ❑ Spéculoos



Votre liste de course



CINNAMON ROLLS NOIX DE PÉCAN ET POMMES

Pour la pâte

- 400 g de farine
- 1 oeuf
- 2 pincées de sel
- Les graines d'une gousse de vanille
- 1 cuillère à café de levure boulangère instantanée
- 50 mL eau tiède
- 100 mL lait tiède
- 50 g de beurre fondu
- 30 g de sucre en poudre

Pour la garniture

- 2 pomme Pink Lady®
- 20 g de sucre
- 60 g de sucre roux
- 100 g de beurre mou
- 2 c. à café de cannelle en poudre
- 100 g de noix de pécan concassées
- 30 cL de lait

Pour le glaçage

- 100 g de fromage frais à tartiner
- 30 mL eau chaude
- 100 g de sucre glace



Votre liste de course



PAIN D'ÉPICES À LA VANILLE ET POMMES

- 2 pommes Pink Lady®
- 3 oeufs
- 1 gousse de vanille
- 12 petites tranches de pain d'épices
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de miel de fleur
- 30 g de beurre doux
- 50 g de sucre en poudre
- 400 mL de lait
- 200 g de mascarpone
- 2 pincées de cannelle en poudre

