

# SURPRENANTS DESSERTS



## POMMES au four à la suédoise et haricots de mer confits



### INGRÉDIENTS

Préparation : 15 minutes, cuisson 35 minutes

Pour chaque pomme (une par personne)

- 1 cuillère à soupe de chutney fraises et rhubarbe
- 2 cuillères de haricots de mer confits

Quantité pour 4 pommes

#### Le chutney

(pour un pot de 350 g de confiture)

- 150 g de rhubarbe
- 250 g de fraises
- 3 cuillères à soupe de sucre semoule
- Eau et un trait de vinaigre balsamique



#### Des haricots de mer

- 200 grammes de haricots de mer, frais ou congelés
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 20 cl de crème
- 1 cuillère à soupe de calvados
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- eau



## PREPARATION

### Préparation du chutney

- Eplucher la rhubarbe et la couper en dès.
- Ajouter le sucre et couvrir d'eau (à niveau).
- Mettre sur le feu et lorsque l'eau est réduite de moitié, ajouter les fraises et le vinaigre balsamique. Le chutney est prêt lorsque toute l'eau est évaporée.
- Couper une tranche en haut de chaque pomme côté queue, la réserver (chapeau).
- Evider chaque pomme, puis les remplir de chutney.
- Remettre les chapeaux.
- Dans un plat beurré déposer les pommes et les saupoudrer de sucre semoule. Enfourner le plat à 200° pendant 30 minutes.

### Préparation des haricots de mer

- Les cuire à l'autocuiseur et lorsque la soupape tourne, attendre 10 minutes. A la fin de la cuisson les égoutter.
- Les déposer dans une poêle chaude avec le beurre, ajouter le sucre et lorsque les haricots caramélisent ajouter la cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, les 20 cl de crème fraîche et bien mélanger.
- Déglacer au Calvados ou éventuellement au Grand Marnier.
- Ajouter les haricots dans le plat de pommes et enfourner 5 minutes supplémentaires.
- Servir à l'assiette.



## NOTRE AVIS

La rhubarbe et les fruits rouges sont très prisés en SUEDE et ce surprenant dessert surprendra plus d'un... Suédois !