

# Monkey bread aux pommes caramélisées

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
6	20-25 min	25 min

MOMENTS DE CONSOMMATION SUGGÉRÉS :

Déjeuner Dîner Brunch Collations Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR  
Katherine Duris, Chef



## / Liste d'ingrédients



**Croissant parfait 59103**  
Quantité : 3

3	Pommes Granny Smith de taille moyenne coupées en petits cubes
150 gr	Sucre blanc
30 gr	Beurre non salé
135 gr	Sucre blanc (pour enrober les croissants)
2 c. à t.	Cannelle moulue
<b>Sauce :</b>	
70 gr	Beurre non salé
90 gr	Sucre brun
35 ml	Crème 35%
1	Pincée de sel
1 c. à t.	Extrait de vanille

## / Préparation

### ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 345°F. Épluchez les pommes et coupez-les en petits cubes.

### ÉTAPE 2

Caramélisez 150 gr de sucre blanc à feu direct. Une fois que le sucre a pris une couleur ambrée claire, ajoutez 30 gr de beurre, mélangez, puis ajoutez les pommes. Faites cuire les pommes dans le caramel jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres. Versez le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin pour refroidir rapidement.

### ÉTAPE 3

Dans une casserole, mélangez 70 gr de beurre, 90 gr de cassonade, 35 ml de crème 35%, une pincée de sel et l'extrait de vanille. Placez sur un feu moyen et fouettez le mélange jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirez du feu et mettez de côté.

### ÉTAPE 4

Mélangez les 135 gr de sucre blanc et les 2 c. à thé de cannelle. Une fois les croissants presque décongelés, coupez-les en morceaux d'un pouce et enrobez-les du mélange de sucre à la cannelle en vous assurant que tous les morceaux soient bien couverts.

### ÉTAPE 5

Beurrez les moules à muffins. Commencez par placer 1 à 1 ½ c. à soupe de pommes caramélisées au fond du moule. Ajoutez les morceaux de croissants à la cannelle, et terminez en versant la sauce sur les morceaux de croissant jusqu'à atteindre le haut.

### ÉTAPE 6

Placez les moules sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin (il y aura un débordement de sauce), réglez la vitesse du ventilateur sur basse et faites cuire au four à 345°F pendant environ 25 minutes.

### ÉTAPE 7

Une fois sorti du four, laissez refroidir complètement avant de démouler. Servez chaud accompagné de glace, de crème anglaise, de crème fouettée naturelle ou de sauce caramel.