

Mini-savoureux à la pomme, poire et caramel

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

130 g de beurre

110 g de sucre glace

3 œufs

170 g de farine

5 g de levure chimique

4 c à s de caramel liquide

1 pomme

1 poire

50 g de noix concassées

1 pincée de sel

Dans un saladier ramollir le beurre avec le sucre à l'aide d'une spatule en bois pour obtenir une consistance de pommade. Ajouter les œufs un par un puis la farine tamisée avec la levure et le sel. Terminer ensuite avec 2 c à s de caramel liquide, la pomme et la poire pelées et coupées en dés et les noix. Mélanger bien le tout.

Avec un poche à douille ou des cuillères remplir des petits moules et cuire à four préchauffé à 180° pendant 10 mn environ (adapter suivant le four).

Une fois sortis du four les démouler et laisser refroidir. Tremper le bout des mini-savoureux dans le reste de caramel liquide.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>