

Pomme rôtie crème Onctueuse

RECETTE ORIGINALE DE LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA®



Elle & Vire®
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Pomme rôtie

Crème Onctueuse

RECETTE ORIGINALE DE LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA®



10 assiettes



30 min de préparation
(hors cuisson)



0,83 €/portion*

INGRÉDIENTS

2 500 g de **crème légère Onctueuse Elle & Vire Professionnel®**
10 pommes Golden
125 g de sucre cassonnade
65 g de **Beurre doux de Normandie Elle & Vire®**
60 g de Calvados (facultatif)
30 g de jus de citron
QS de cannelle

PRÉPARATION

Couper les pommes aux $\frac{3}{4}$ au niveau de la tête. Les épiner avec une cuillère à pommes.

Réaliser une caramel beurre sucre. Déglacer avec le jus de citron et le Calvados (optionnel).

Ajouter les pommes au caramel et cuire au four à 170-180°C pendant 30 minutes en arrosant régulièrement.

Dresser les pommes tièdes avec un peu de jus de cuisson. Juste avant de servir, verser Onctueuse à l'intérieur de la pomme, saupoudrer de cannelle et remettre la tête au-dessus.



- UN GOÛT **FRAIS & ACIDULÉ**
- UNE TEXTURE **SEMI-ÉPAISSE & ONCTUEUSE**
- FACILE À TRAVAILLER EN **SALÉ & SUCRÉ**

Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

www.savencia-fd-foodservice.com

@elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE



* Coût estimatif sur la base de prix France Avril 2026
SAVENCIA F&D FOODSERVICE - RCS Versailles 389 330 739 - © Photo : Studio des Fleurs - Avril 2026