

Dessert aux pommes du verger du Parc régional Chasseral

Dessert (végétarien)



Temps de préparation: env. 30 minutes

Ingrédients

- 500 g de séré à la crème
- 100 g de sucre
- 3 dl de crème fouettée bien froide
- 1 citron (zeste et jus)

- 4 pommes
- 40 g de sucre
- 1 dl de jus de pomme
- Alcool de pomme
- Chocolat en poudre

Préparation

- Mélanger le séré, le sucre, la crème fouettée et le zeste de citron. Réserver.
- Couper les pommes non pelées en fines tranches.
- Les mélanger avec le sucre, le jus de pomme et le jus de citron, ajouter l'alcool de pomme.
- Répartir les pommes dans de petits moules ou les placer dans un plat. Napper avec la crème réservée.
- Découper un chablon en forme de pomme et saupoudrer le dessert de poudre de chocolat.

Producteur

Fromagerie Reussilles
Le Saucy 24
Les Reussilles

Pressoir de Courtelary
Fleur de Lys 15
Courtelary

Conseils

- Il est aussi possible de réaliser la recette sans alcool.

Auteur

Recette tirée de l'ouvrage "Recettes paysannes de l'Arc jurassien", disponible auprès de la Fondation rurale interjurassienne (www.frij.ch)

.