

BATONNETS DE POMMES CREME FOUETTEE AU BACON

- 4 personnes
- Cuisson : pas de cuisson
- Temps de préparation : 10 mn



Ingrédients :

1 pomme Granny Smith
1 pomme Golden
1 pomme Gala
1 pomme Braeburn
15 cl de crème liquide
1 tranche de bacon
1 filet d'huile d'olive
Poivre au moulin

Versez la crème dans un récipient et mettez-le au réfrigérateur.

Mettez une poêle à chauffer avec l'huile d'olive puis mettez à cuire le bacon à feu moyen. Il doit être croquant. Sortez du feu puis hachez finement au robot.

Sortez la crème du froid puis fouettez-la jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly. Ajoutez alors les éclats de bacon, poivrez au moulin, mélangez et versez dans un bol. Remettez au réfrigérateur.

Lavez et séchez vos pommes. Coupez-les en quatre, ôtez le coeur puis détaillez chaque quartier en lamelles. Disposez dans un plat et servez avec la chantilly au bacon.