

7 novembre 2014

VENDREDI 7 NOVEMBRE 2014

Tatin Express au Microcake.

J'ai vu défiler de nombreuses recettes de mugcakes, ces gâteaux individuels préparés en quelques secondes dans le micro-ondes. J'en avais mis quelques-unes sous le coude mais pas encore réalisées.

On m'a offert, récemment, 2 microcakes de Jean Dubost .

Une découverte très agréable : 2 petits moules en polypropylène de couleur vive pour réaliser des desserts rapides au micro-ondes (exclusivement) et entièrement fabriqués en France.

J'ai commencé par la tatin express : une tatin préparée en 2 minutes et délicieuse en plus.

L'idéal pour réaliser des desserts à la dernière minute, pour des invités surprise par exemple ou satisfaire une envie gourmande.

Autre avantage : le dessert est de taille très raisonnable, ce qui annihile toute forme de culpabilité.

De plus, je trouve que ces petits moules aux couleurs gaies et aux allures de cupcakes peuvent faire de très jolis cadeaux de Noël.



INGRÉDIENTS :

½ pomme (golden pour moi)

1 ½ cuillères à café de caramel (liquide) au beurre salé

4 biscuits spéculoos

1 cuillère de crème fraîche épaisse bien froide.



PRÉPARATION :

Épluchez la pomme.

Coupez-la en tranches puis en dés.

Mettez les dés de pomme dans le microcage.

Tassez bien.

Versez dessus la cuillerée de caramel.

Émiettez les biscuits.

Posez-les sur les dés de pommes.

Arrosez de la ½ cuillerée de caramel restante.

Vissez le couvercle du microcage.

Mettez au micro-ondes.

Faites cuire 2 minutes à 700 W.

A la sortie, du four, laissez reposer quelques secondes.

Ouvrez délicatement le couvercle.

Posez une assiette à dessert sur le microcage.

Tournez rapidement l'assiette.

Soulevez délicatement le moule.

Posez une cuillerée de crème fraîche à côté de la tarte.



DÉGUSTEZ aussitôt.