

Fiche

# Recette

par *Albert Battle*

La fougasse de pommes safranées  
Crème de caramel à l'anis sur pain d'épices  
Crumble de Pascaline et framboises

*S*  
**aveurs**  
Pyrénées Audoises

4 personnes

## Ingrédients

2 pommes de saison

safran

4 tranches pain d'épices

20cl huile d'olive du  
Domaine de Moucha

20g sucre roux

40g pascalines 3 Quilles

2 carambars

2 cl de miel de la Haute  
Vallée Sarda Belvianes

menthe

4 framboises

crème de caramel

40 g sucre roux

anis

1 cuillère de chantilly

## Progression de la recette

Tailler à l'emporte-pièce les pains d'épices (5cm) et les sauter à l'huile d'olive des 2 cotés, réserver sur papier absorbant.

Tailler les pommes avec le même emporte-pièce 8mm d'épaisseur et les sauter à l'huile d'olive + sucre + safran, réserver.

Réaliser la crème caramel : faire un caramel, refroidir et ajouter la chantilly.

Concasser les Pascalines et réserver.

Réaliser les tuiles au Carambar : mettre les Carambars sur une plaque + papier sulfurisé, cuisson 8min à 180°C.

Chauffer le miel + un peu d'eau « glaçage de la fougasse ».

Réaliser le montage de la fougasse : pain d'épices + crème de caramel + pommes + framboises + glacer au miel + menthe et tuile Carambar