



MINI TACOS DE POMMES AU CAMEL



TEMPS DE PRÉPARATION: 25 minutes

TEMPS DE CUISSON: 30 minutes

PORTIONS: 12 personnes

Dessert rapide à préparer pour un soir de week-end et qui en jette assez pour une occasion spéciale, cette réinterprétation de la tourte aux pommes est assez petite pour que les enfants puissent en profiter et si délicieuse que les adultes en voudront deux!



1 paquet de tortillas de blé extra moelleuses Old El Paso™



1 pincée de sel



2 c. à soupe de sucre cristallisé



1 1/4 c. à café de cannelle en poudre



100 g de sucre brun doux



4 pommes Granny Smith moyennes, pelées, épépinées et coupées en cubes de 1 cm



1 c. à soupe de jus de citron



175 ml de crème fraîche épaisse



2 c. à soupe de sucre glace



50 g de sauce caramel ou toffee



30 g de beurre fondu

1 RÉCHAUFFEZ LES TORTILLAS

Préchauffez le four à 200 °C (180 °C pour les fours à chaleur tournante), placez les tortillas sur une plaque de cuisson et badigeonnez-les de beurre fondu. Dans un petit bol, mélangez le sucre cristallisé avec 1/4 de cuillère à café de cannelle. Saupoudrez l'intérieur et l'extérieur des tortillas, puis faites cuire au four pendant 5 à 7 minutes. Placez les tortillas sur une grille pour qu'elles refroidissent.

2 PRÉPAREZ LA GARNITURE

Pendant ce temps, mélangez les pommes, le sucre brun, le jus de citron, le reste de cannelle et le sel dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif. Laissez cuire pendant 9 à 11 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et dorées.

3 PRÉPAREZ LE NAPPAGE

Dans un bol de taille moyenne refroidi, battez à grande vitesse la crème fraîche épaisse et le sucre glace à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir des pointes en forme de bec d'oiseau.

4 SERVEZ

Répartissez le mélange à base de pommes entre les tortillas cuites, puis versez une cuillerée de crème fouettée et un filet de sauce caramel ou toffee et servez immédiatement.