



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

Pommes au caramel

Ingrédients

8 pommes fermes
8 brochettes en bois(ou environ 48 cure-dents)
330 ml (1 1/3 tasses) de lait évaporé
125 ml (1/2 tasses) de sirop de maïs
15 ml (1 c. à table) de beurre ou de margarine
5 ml (1c. à the) de vanille

Préparation

Laver et sécher les pommes. Enlever leur tige et insérer une brochette dans chaque pomme (l'insérer où se trouvait la tige). Autrement, trancher chaque pomme en environ 6 morceaux de tailles égales et insérer un cure-dent dans chaque morceau). Dans une casserole profonde, chauffer le lait, le sirop et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Amener le tout à ébullition en brassant continuellement jusqu'à ce qu'une goutte du mélange verse dans l'eau froide donne une boule molle. Enlever la casserole du feu. Y ajouter le beurre ou la margarine et la vanille en remuant. Faire tremper les pommes (laisser l'excès de caramel couler de nouveau dans la casserole) et placer les pommes enrobées sur une tôle à biscuits couvert de papier cire.

Note : Si le caramel commence à durcir, réchauffer le. Laisser refroidir les pommes avant de les manger.