

**Pommes du Pilat caramélisées à la myrtille du Pilat
et aux fruits rouges de Thurins,
accompagnées de vin rosé pétillant de la Côte Roannaise**

Une recette de Sonia Ezgulian

Dessert pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Les ingrédients

4 pommes du Pilat

30 g de beurre de Bresse

50 g de myrtilles du Pilat

30 g de sucre glace

100 g de framboise de Thurins

50 g de mûres de Thurins

La recette

Décalottez les pommes. A l'aide d'une cuillère parisienne, retirez la chair en prenant garde de ne pas percer la peau des pommes. Dans une poêle, faites fondre le beurre avec le sucre glace. Ajoutez les morceaux de pommes et faites-les cuire à feu doux en remuant sans cesse.

Quand les morceaux de pommes sont moelleux, ajoutez les myrtilles et augmentez la puissance du feu. Faites caraméliser les pommes et laissez tiédir.

Garnissez les pommes avec la farce caramélisée. Ajoutez les framboises et les mûres et servez aussitôt.

Le vin

Pour accompagner cette recette, le sommelier Damien Gateau, vous conseille le Rosé Pétillant Naturel « turbulent » du Domaine Serol. Côte Roannaise

Bonne dégustation et bon voyage !