http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article693

**J'AI TESTE LA RECETTE D'HIER.**

# Les pommes princesses.

- Revue N°52 -

Date de mise en ligne : lundi 19 septembre 2011

**Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits réservés**

Trouvé au fond du grenier, le n° 91 de la revue Â« La bonne cuisine Â», daté de février-mars 1971, le livre coûtait alors 2,90 F. A la page des desserts, à côté de la charlotte au chocolat et du pudding aux flocons d'or, une recette de pommes nous attire, nous qui vivons en Argonne, le pays de la pomme. C'est la recette des pommes princesses :

***Pour 6 personnes***, préparation 30 minutes, cuisson, 20 minutes.
**Ingrédients** : 6 pommes golden moyennes, 100 g de sucre, 1 pot de confiture de fraises,
1 bombe de crème chantilly.
Pour la pâte sablée : 200 g de farine tamisée, 50 g de sucre en poudre, 100 g de beurre, 1 oeuf, une pincée de sel fin.
- Allumez le bas du four.
- Cassez l'oeuf, séparez le blanc du jaune et montez le blanc en neige.
- Dans une terrine, malaxez le beurre ramolli avec le sucre, ajoutez peu à peu la farine puis le sel, le jaune d'oeuf et enfin le blanc en neige. Pétrissez cette pâte du bout des doigts jusqu'à obtention d'une boule de pâte que vous abaisserez au rouleau à un demi-centimètre. A l'aide d'un verre à eau, découpez six ronds que vous déposerez ensuite sur une plaque huilée. Enfournez, montez le thermostat à 6 et laissez cuire les sablés pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, pelez et évidez soigneusement les pommes. Dans une casserole faites fondre le sucre dans Â¼ de litre d'eau, ajoutez la vanille, laissez bouillir pendant 5 minutes. Pochez vos pommes dans ce sirop léger pendant 5 autres minutes puis retirez-les et laissez-les refroidir.
- Au moment de servir, emplissez les pommes de confiture de fraises, posez-les chacune sur un sablé et surmontez chaque pomme d'un chou de Chantilly.
**L'avis de la revue** : Cuisson : 2 Â« marmites Â» sur 3, jugé facile.
Prix : 2 Â« bourses Â» sur 3, jugé abordable.
**Mes conseils** : Préparer les sablés la veille du jour où vous ferez ce dessert.
Bien surveiller la cuisson des pommes dans le sirop et retourner régulièrement. On peut aussi doubler la quantité de sirop.



*Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne*