Dessert facile : Mini taco sucré aux pommes

DESSERTS – 30 MIN. ET MOINS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 15

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Huile de canola
- 3 grands pains tortillas
- 2 c. table de beurre salé
- 2 c. table d’eau
- 3 grosses pommes, pelées et coupées en dés
- 1 c. table de jus de citron
- 1 tasse de sucre
- 1 c. table de cannelle

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le sucre et la cannelle. Réserver ¼ de tasse pour la cuisson des pommes.
2. Couper des ronds à l’aide d’un verre ou d’un emporte-pièce de 3 pouces dans les pains tortillas. Conserver les retailles *.
3. Dans une friteuse ou dans un chaudron, chauffer l’huile.
4. Faire cuire les ronds de tortillas jusqu’à ce qu’ils soient dorés d’un côté. Les retourner et les plier en deux en forme de taco avec une pince en les maintenant dans l’huile. Retirer lorsqu’ils sont bien dorés. Ça ne prend que quelques secondes. Plonger les tortillas grillées dans le bol de sucre. Réserver et recommencer pour tous les tortillas.
5. Dans un chaudron, faire fondre le beurre.
6. Ajouter les pommes, ¼ de tasse du mélange de sucre et l’eau.

7. Faire cuire à feu moyen de 10 à 15 minutes ou jusqu’à ce que les pommes soient tendres et qu’elles aient légèrement caramélisées.
8. Déposer le mélange dans les tacos sucrés et servir.

* Lorsque vous avez terminé la friture, cuire les retailles de tortillas. Vous pourrez les manger avec du houmous ou une trempette plus tard.