

Portion : 36

Biscuits aux pommes au caramel salé :

Ingrédients

- 2 1/2 tasse de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de noix de muscade
- 1 tasse de pomme pelée et râpée
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1/2 tasse de beurre à la température pièce
- 1 tasse de cassonade
- 1 gros oeuf
- 1 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de jus de pomme
- Glaçage
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/4 tasse de beurre à la température pièce
- 1/4 tasse de jus de pomme
- 1/8 c. à thé de sel
- 2 1/2 tasses de sucre en poudre
- 1/2 tasse de noix concassées au choix (j'ai pris des Grenoble, mais ça pourrait être des pacanes)

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sel, la cannelle et la muscade.
3. Dans un autre bol, verser le jus de citron sur les pommes.
4. Dans le bol du mélangeur sur socle (vous pouvez utiliser la mixette), verser le beurre et la cassonade et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter l'oeuf et la vanille et fouetter à nouveau.
5. Ajouter la moitié du mélange de farine et bien mélanger à vitesse réduite. Ajouter le reste de la farine et mélanger à nouveau.
6. Ajouter les pommes et le jus. Bien mélanger.
7. Sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin, déposer une cuillère de pâte à biscuit. Le biscuit doit avoir la grosseur d'un pouce et demi environ. Séparer les biscuits d'une distance de 2 pouces.
8. Faire cuire de 12 à 14 minutes. Les biscuits sont prêts quand le dessous est doré (le dessus restera pâle comme sur la photo). Laisser refroidir sur une grille.
9. Dans une petite casserole, mélanger la cassonade, le beurre, le jus de pomme et le sel. Chauffer le mélange à feu moyen et cuire en brassant continuellement jusqu'à ce que la cassonade soit bien dissoute. Continuer à brasser pendant une minute.
10. Retirer du feu et verser dans le bol du batteur sur socle. Ajouter le sucre en poudre et bien mélanger. Si le glaçage vous apparaît trop épais, ajouter un peu de jus de pomme.
11. Étendre sur les biscuits et ajouter immédiatement les noix si désirées.