 **Pomme dorée-caramel à l’orange** **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 pommes
– 20 g de beurre**
**- 1 càs de cassonade**
**- 4 boules de crème glacée à la vanille
Caramel à l'orange :
- 1 petite orange**
**- 100 g de sucre en poudre**
**- 120 ml de crème liquide
- 60 g de beurre**

**Les pommes :**Laver et essuyer les pommes. Les couper en huit quartiers.
Faire chauffer le beurre dans une grande poêle et y faire dorer les quartiers de pommes de chaque côté. Saupoudrer avec la cassonade et laisser caraméliser pendant quelques minutes.
**Le caramel à l'orange :**Presser l'orange (**j'ai obtenu 75 ml de jus**).
Couper le beurre en dés Faire chauffer la crème.
Faire chauffer le jus d'orange et le sucre jusqu'à ébullition et laisser chauffer jusqu'à obtention d'un caramel.
Retirer du feu et ajouter le beurre en dés.
Remuer pour le laisser fondre.
Ajouter la crème chaude et remettre à chauffer jusqu'à ébullition.
Laisser frémir jusqu'à ce que la crème caramel nappe la cuillère.
**Les assiettes :**Disposer huit quartiers de pomme sur l'assiette chaude.
Poser une boule de crème glacée au centre.
Napper les pommes de caramel à l'orange.
Servir immédiatement.