

Gratin van appel met calvados

Nodig:

- 4 appels
- 50 gr boter
- 100 gr griessuiker
- 1 glaasje calvados

Voor de gratin

- 4 eierdooiers
- 50 gr griessuiker
- 2 dl room
- Bloemsuiker

Zo maak je het:

- Klop de 4 dooiers met de 50 g suiker glad tot alle suiker opgelost is
- Zet een bain-marie op het vuur en laat lichtjes koken. In die bain-marie zet je de kom met dooiers
- Roer op regelmatige tijdstippen met een garde en laat de massa gedurende zowat 20 min indikken
- Haal de kom uit de bain-marie en roer het warme schuim opnieuw koud
- Klop de room half op en spatel dat door de afgekoelde eiermassa
- Schil de appels, snij ze in vieren, haal het klokhuis eruit en snij ze verder in kwartjes. In principe moet elk kwartje nog eens in 3
- Verwarm een grote koekenpan op het vuur. Smelt de grote klont boter erin tot ze lichtbruin van kleur wordt. Bak de stukjes appel in de boter, ze moeten nog een vaste vorm hebben en zeker geen moes worden
- Strooi er suiker over en laat op een hoog vuur karamelliseren. Als de lichtbruine karamel aan de appel beginnen te kleven, giet dan de calvados erover en flambeer

- Leg de stukken appel in een potje, giet er de gratin over.
Laat onder de grill kleuren
- Laat de saus in de pan verder inkoken en giet een
lepeltje op de gekleurde appels uit de oven