

# Яблука фламбе

**Фламбування (від французького flamber - палати, полум'яніти) технологія в кулінарії, при якій страву поливають коньяком, горілкою або іншим міцним алкогольним напоєм і підпалюють. При цьому спирт вигорає, а у страви з'являються неповторні смак і аромат.**

**У кожного вдома завжди знайдеться кілька яблук. В останню хвилину Ви можете здивувати всіх і зробити цей вишуканий фруктовий десерт.**

**Приготування яблук фламбе займе близько 10 хвилин, ця страва готується в останій момент перед подачею. Тривалість приготування яблук також залежатиме від товщини скибочок і їх сорту.**

**У будь-якому випадку, десерт має готуватися під час обіду, так щоб гості могли спостерігати за оригінальним процесом фламбування. Яблука можна подати із кулькою морозива, так цей десерт буде ще цікавішим і смачнішим.**

- 4 яблука
- 250 мл апельсинового соку
- 50 г вершкового масла
- 50 г цукру
- 50 мл коньяку

Почистити яблука і вирізати середину із насінням спеціальним круглим ножом, нарізати кільцями товщиною 0.8 мм.

Сік, масло та цукор покласти у широку сковорідку, проварити 5 хв на малому вогні.

Викласти на утворений сироп яблука в один шар. Готувати з кожного боку по 5 хвилин до м'якості й викласти на тарілку. Так по черзі приготувати у сковорідці усі яблука.

В кінці викласти усі яблука назад у сковорідку, розігріти їх добре на великому вогні, влити коньяк, дати секунду щоб коньяк нагрівся й підпалити довгим сірником. Якщо немає довгого сірника, тоді запалений маленький вкинути здалека у сковорідку так, щоб не опалити собі руки чи обличчя.

Після того, як вигорить увесь коньяк (приблизно протягом хвилини), швидко

викласти яблука на таріль, прикрасити та полити соусом, подавати до столу теплими.

### **Подібний рецепт: Ананасове фламбе**



