

RECETTE : POMME A POMME

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients :

Sablé breton :

125 g de beurre ½ sel

100 g de sucre

50 g de jaunes d'œufs

165 g de farine

8 g de backing powder

Chips de pomme :

1 granny smith

200 g d'eau

100 g de sucre

acide ascorbique

Caramel à la cannelle :

500 g de sucre

30 cl d'eau

Cannelle

Pomme cuite à basse température :

4 pommes rubinette

40 g de beurre

80 g de caramel

1 gousse de vanille

Crème vanille :

120 g de crème liquide

40 g de sucre glace

1 gousse de vanille

stabilisateur à crème montée

Sauce caramel :

250 g de crème liquide



200 g de sucre
45 g de beurre demi-sel
½ gousse de vanille

Préparation du sablé breton :

Blanchir le beurre avec le sucre, ajouter les jaunes d'œufs et finir d'incorporer la farine et la levure. Réserver au frais pendant 1 heure, étaler la pâte à 5 mm et cuire dans des cercles de 4 cm de diamètre pendant 10 minutes à 180°C.

Préparation des chips de pomme :

Porter l'eau, le sucre et l'acide ascorbique à ébullition, retirer du feu et tailler la pomme en fines lamelles. Laisser infuser dans le sirop jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Égoutter et étaler sur une toile cuisson. Mettre à sécher 7 heures à 55°C. Réserver au sec.

Préparation du caramel à la cannelle :

Réaliser un caramel à partir du sucre et de l'eau. Quand le caramel obtient une couleur ambrée, ajouter la cannelle en poudre et stopper la cuisson. Vérifier la consistance, il doit être sirupeux.

Préparation de la pomme cuite à basse température :

Éplucher et évider les pommes, mettre dans un four à 80°C avec le caramel, la vanille et le beurre. Arroser les pommes régulièrement en cours de cuisson. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient souples au toucher.

Préparation de la crème vanille :

Monter la crème liquide avec le sucre, le stabilisateur à crème et la gousse de vanille grattée. Lorsqu'on obtient une bonne texture, réserver au réfrigérateur.

Préparation de la sauce caramel :

Cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il devienne caramel, décuire avec la crème liquide chauffée, ajouter la vanille grattée. Hors du feu, ajouter le beurre froid à l'aide d'un mixeur. Réserver au frais.

Dressage :

Inciser les pommes en 7 pour y insérer les chips. Garnir les pommes avec un peu de crème, les laquer avec le caramel de cuisson et les poser sur un sablé. Poser la pomme au centre de l'assiette et mettre les 7 chips, finir avec une boule de crème montée à la vanille. Tracer des points de sauce caramel autour de la pomme et planter une gousse de vanille séchée avec une feuille d'or dans la crème montée.