

Pomme croustillante Coeur de caramel au beurre salé

Pour 8 personnes

Fait par : Nicolas Masse – Sources de Caudalie

Le :

Source recette : *Blog assiettes gourmandes by chantal*



1. POMME SOUS VIDE

1,2 kg de pomme à cuire

100 g de miel

Pm Badiane

Pm Cannelle

6 feuilles de pâte à Filo

Eplucher et évider en prenant soin de ne pas transpercer le fond .les pommes entières; tailler chaque pomme en un gros cube; les introduire dans un sac de cuisson sous vide, ajouter le miel et des épices, faire le vide, souder et cuire dans un bain à 68 degrés pendant 25 minutes.

Refroidir en eau glacée au terme de la cuisson

Sortir les cubes de pommes du sac , bien les sécher et les enrouler avec des bandes de feuilles Filo.

Ne pas hésiter à mettre plusieurs couches pour avoir un croustillant suffisant.

Faire colorer au beurre toutes les faces de la pomme.

Possibilité de faire une petite compote avec les parures de pommes. Compote façonnée en quenelles pour le dressage.



2. CAMEL BEURRE SALE

200 g de sucre semoule

10 g de miel

70 g d'eau

160 g de crème liquide

60 g de beurre salé

Réaliser le caramel dans un récipient adapté Lorsque la couleur est d'un brun soutenu

Décuire à la crème tiède

Ajouter le miel puis le beurre hors du feu; et mélanger.

Réserver au bain marie pour la finition et ajouter au cœur de la pomme au moment du dressage

3. GLACE VANILLE

0,5 l de lait

0,5 l de crème UHT

8 à 10 jaunes d'œuf

150 g de sucre semoule

2 gousses de vanille

Réaliser une crème Anglaise , et turbiner pour réaliser la glace.

4. FINITION

150 g de pomme

50 g d'eau

100 g de sucre

50 de citron jaune

Réaliser un sirop, refroidir, ajouter un jus de citron

Emincer finement à la mandoline, la pomme pour faire des chips

Passer les tranches dans le sirop. Ranger les pommes sur un silpat pour les faire sécher – 1h à 100°

<http://www.assiettesgourmandes.fr/2013/03/index/pomme-au-caramel-beurre-sale/>