Granité pommeau Emulsion de Granny

Pour 8 personnes
Fait par : BO
Le : septembre 2018
Source recette :
http://www.lebecaucauchois.com/

1. COMPOTE DE BOSKOOP

600 g de Boskoop

Eplucher, évider, couper en quartiers les pommes. Les cuire doucement à couvert. Tamiser et laisser égoutter au frais dans une étamine

2. GRANITE POMMEAU

50 g de pommeau
250 g de cidre
100 g de jus de pomme artisanal
20 g de sucre roux

Porter à ébullition l'ensemble des éléments
Faire prendre l'ensemble en cellule de refroidissement puis au congélateur.
Râper à la mandoline à l'envoi pour faire des paillettes

3. EMULSION

1 kg de granny Smith
40 g de Vitpris
50 g de sucre

Centrifuger les granny pour obtenir 500 g de jus
Porter à ébullition le jus et y ajouter en pluie de Vitpris, mélanger au sucre.
Cuire quelques minutes sans cesser de remuer
Verser dans un siphon, refroidir et gazer.

4. FINITION

8 coupes – 8 pipettes de calvados

Réserver les coupes au congélateur.
Au moment du service, poser la compote, le granité, l'émulsion et la petite pipette de Calvados