

MIRLITON AUX POMMES

Pour 8 personnes
Fait par : BO
Le : novembre 2020
Source recette



1. PATE SUCREE

250 gr de farine T45
125 gr de de beurre doux
125 gr de sucre glace
30 gr de poudre de noix
1 Œuf entier
Pm sel fin

Réaliser le beurre pommade
Sabler avec la farine, le sucre glace, la poudre de noix bien fine. Ajouter l'œuf, mélanger rapidement.
Abaisser entre 2 feuilles de papier cuisson humidifiées. Réserver au frais.
Détailler à l'emporte-pièce au diamètre souhaité.
Cuire à blanc les tartelettes. (170°)
Réserver.

2. COMPOTE DE BOSKOOP

800 gr de boskoop
1 gr de safran en pistils
50 gr de sucre semoule

Réaliser la compote. Réserver pour garnir les fonds de tartelette au moment du dressage

3. APPAREIL A MIRLITON

150 gr d'Œufs entiers
80 gr de sucre semoule
80 gr de poudre d'amandes
80 gr de crème double

Réaliser l'appareil à mirlitons. Blanchir les œufs avec le sucre semoule, ajouter la poudre d'amandes et la crème fraîche.
Chemiser des moules sphériques de golden et remplir d'appareil.
Cuire au bain marie 30 mn 120°

4. POMME et BEURRE DE CIDRE

1 kg de pommes golden
100 gr de Sucre semoule
1 litre de cidre brut
200 gr de beurre doux

Couper les Golden en six. Les pocher au cidre en les gardant ferme puis les caraméliser.
Garder et réduire le cidre et émulsionner au beurre

5. FINITION DRESSAGE

500 gr de sucre semoule
150 gr de glucose
150 gr d'eau

Cuire et tirer les queues en sucre.
Garnir les fonds de tarte de compote safranée et poser les mirlitons retournés.

Chips de pomme

200 gr de pomme
10 cl de sirop
¼ de jus de citron jaune

Laver et passer à la mandoline japonaise les pommes. Les passer dans le sirop froid avec je jus de citron.
Les poser sur silpat. Sécher au four à 110/120° pendant 1h/1h30