

Dessert

TARTELETTE MIRLITON A LA POMME

Recette pour 4 personnes

Préparation : mn

Cuisson : mn

Ingrédients :

Pâte sucrée

300 g de pâte sucrée

Compotée de pomme au citron

300 g de pommes Chanteclerc, 20 g de jus de citron, 20 g de sucre

Tartelettes mirliton

2 œufs entiers, 70 g de sucre glace, 40 g de poudre d'amande

½ gousse de vanille, 80 gr de crème

Tuiles dentelles à la pomme

50 g de jus de pomme Chanteclerc, 50 g de glucose, 50 g de sucre

50 g de farine, 50 g de beurre fondu

Disques de pomme

1 pomme Granny Smith, Jus de citron

Sorbet de pomme

90 g de pomme cuite Chanteclerc, 125 g de pomme crue Granny Smith

35 g de sucre, 20 g de glucose atomisé, 1.5 g de stabilisateur à sorbet

5 g de manzana

Purée de pommes au four

250 g de pomme Chanteclerc, 20 g de sucre cassonade, 20 g de beurre

20 g de miel d'acacia

Crème pâtissière manzana

300 g de crème pâtissière manzana

Décor

Sucre tiré, Bâtonnets de pomme Granny Smith, Crumble, Meringues

Préparation

Pâte sucrée

Étaler la pâte sucrée à 2mm d'épaisseur. Détailler des disques de 9 cm de diamètre

Foncer 4 cercles à tarte de 6 cm. Réserver au frais

Compotée de pomme au citron

Éplucher et couper les pommes en cubes de 5mm. Faire cuire à couvert pendant 10 mn avec le jus de citron et le sucre. Réduire à sec

Tartelettes mirliton

Dans une bassine en inox blanchir les œufs avec le sucre en glace. Ajouter la poudre d'amande, la gousse de vanille et verser la crème froide. Mélanger

Garnir aux 2/3 les tartelettes de compotée de pomme citron

Verser l'appareil mirliton, et enfourner à 165 ° C, pendant 15mn

Tuiles dentelles à la pomme

Faire chauffer à 50 ° C le jus de pomme avec le glucose et le sucre. Laisser refroidir

Incorporer la farine, puis le beurre fondu. Lisser l'appareil à la spatule

Étaler sur un tapis de cuisson et faire cuire à 160 ° C pendant 3 ou 4 mn

Découper à chaud des disques de 6 cm de diamètre, et finir la cuisson à 160 ° C pendant 6 mn_

Disques de pomme

A l'aide d'une mandoline, réaliser 12 disques de pomme, lustrer de jus de citron et en superposer 3 par personne. Les mettre sous vide et réserver au frais pendant 4 H_

Sorbet pomme

Mélanger tous les ingrédients. Placer la sorbetière et réserver au congélateur_

Purée de pommes au four

Éplucher et vider les pommes

Les lustrer de beurre fondu et du miel, puis les saupoudrer de sucre cassonade

Enfourner à 150°C pendant 20 mn. Écraser à la fourchette et réserver au frais

Finition

Dresser la purée de pomme à l'aide d'un pochoir

Recouvrir la tartelette d'une tuile dentelle, pocher la crème pâtissière manzana, surmonter de disques de pomme, saupoudrez de crumble et placer la tartelette sur la purée de pommes

Déposer une quenelle de sorbet, décorer avec le sucre tiré, les meringues et les bâtonnets de pomme.