

Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Aumônière croustillante aux pommes, crème à la badiane



35 min 25 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

503

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'aumônière

4 **Feuille(s) de brick**
4 **Pomme(s)**
200 g **Raisin noir**
10 g **Beurre**
50 g **Sucre roux**
50 g **Brioche**
1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**

Ingrédients pour la crème anglaise

4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
50 cl **Lait demi-écrémé**
3 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
100 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Couper les pommes vertes en deux et les vider à l'aide d'une cuillère parisienne.
- 3 Couper la moitié en quartiers d'environ 1cm d'épaisseur et l'autre moitié en dés. Citronner et mélanger un peu pour répartir le citron et réserver.
- 4 Égrener et éplucher le raisin.
- 5 Couper des tranches de brioches d'environ 1cm d'épaisseur et prélever 8 disques dedans à l'aide d'un emporte pièce.
- 6 Les déposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les enfourner pendant 5 minutes.

Étape 2

Préparation de la crème anglaise

- 1 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un saladier.
- 2 Sortir les brioches du four.

- 3 Porter le lait avec la badiane à ébullition dans une casserole.
- 4 Couper le feu aux premiers bouillons et en verser une partie dans les jaunes. Bien mélanger. Incorporer le reste du lait toujours en mélangeant.
- 5 Remettre le tout dans une casserole et faire cuire sur feu doux, tout en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Sortir du feu lorsqu'elle a épaissi et transvaser la crème dans un saladier.
- 7 Déposer le saladier sur un saladier d'eau glacée et mélanger pour refroidir la crème.

Étape 3

Cuisson de la garniture

- 1 Mettre une poêle à chauffer avec un peu de beurre.
- 2 Faire revenir les quartiers de pommes dans le beurre fondu, saupoudrer de cassonade et retourner les quartiers.
- 3 Eteindre le feu et débarrasser les pommes justes blondies sur une assiette.
- 4 Faire sauter les pommes en dés quelques instants dans la même poêle.
- 5 Ajouter les grains de raisin, faire sauter encore un peu puis ajouter un peu de cassonade.
- 6 Sauter à nouveau puis débarrasser dans une passoire dés obtention d'une couleur caramel.

Étape 4

Montage et cuisson de l'aumônière

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Badigeonner la feuille de brick de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 3 Déposer un rond de brioche au centre puis la surmonter de la garniture de pomme en dés et raisin.
- 4 Replier les bords opposés de la feuille de brick puis la froisser comme du papier crépon afin de former l'aumônière.
- 5 Presser les plis entre deux doigts et piquer en dessous avec un cure dent pour maintenir l'aumônière fermée.
- 6 La déposer sur une feuille de papier sulfurisé et beurrer légèrement la surface à l'aide du pinceau.
- 7 Déposer sur une plaque et enfourner pendant 10 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir la feuille de brique du four et retirer le cure-dent.
- 2 Prendre une assiette et déposer un peu de crème anglaise dans le fond à l'aide d'une louche.
- 3 Déposer ensuite les quartiers de pomme en forme

d'étoile et disposer les raisins entre les quartiers.

- 4 Déposer un rond de brioche au centre et disposer l'aumônière sur le rond de brioche.