

Dômes de pommes à la crème anglaise



3h25 **15 min** **10 min** **3h** **237**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Crème anglaise

3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 cl **Lait entier**
50 g **Sucre semoule**
0.5 **Gousse(s) de vanille**

Dôme de pommes

400 g **Pomme(s)**
6 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la crème anglaise

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
- 2 Dans une casserole, verser le lait puis porter à ébullition.
- 3 Extraire les graines de la vanille.
- 4 Plonger la gousse et les graines dans le lait bouillant et laisser infuser pendant 5 minutes.
- 5 Dans un saladier, clarifier les oeufs.
- 6 Réserver les blancs pour une autre recette.
- 7 Ajouter le sucre aux jaunes d'oeufs.
- 8 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule.
- 9 Retirer la gousse et verser le lait encore très chaud sur les oeufs blanchis sans cesser de remuer.
- 10 Verser cette préparation dans une casserole et cuire la crème sur feu doux jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère en bois.
- 11 Réserver la moitié de la crème anglaise au réfrigérateur.
- 12 Essorer les feuilles de gélatine en les pressant entre les mains et les plonger dans l'autre moitié de crème anglaise encore chaude.

Étape 2

Préparation des dômes de pommes

- 1 Peler et épépiner les pommes. Les tailler en salpicon.
- 2 Cuire les dés de pomme 4 minutes au four micro-ondes puissance 600W.
- 3 Si les pommes ont rendu un peu de jus pendant leur cuisson, ne pas hésiter à les égoutter.
- 4 Mélanger les dés de pomme et la crème anglaise collée à la gélatine.
- 5 Répartir ce mélange dans des empreintes hémisphériques d'un moule silicone.
- 6 Placer au réfrigérateur pour au moins trois heures.
- 7 L'utilisation d'un moule silicone garantie un démoulage parfait. Si on n'en possède pas, répartir le mélange aux pommes dans de petits bols préalablement passés sous l'eau froide.

Étape 3

Dressage

- 1 Juste au moment de servir, démouler les dômes et les placer dans des coupes à dessert.
- 2 Verser la crème anglaise tout autour et servir bien frais.