

Autres desserts aux fruits

Croustillants de pommes contemporain



45 min 30 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

466

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes et le sirop

1 Citron(s)
8 Pomme(s)
250 g Sucre semoule
50 cl Eau
2 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille

Ingrédients pour les croustillants

1 Pâte(s) feuilletée(s)
300 g Crème pâtissière
100 g Crème chantilly

Étape 1

Préparation des pommes

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, couper la base des pommes pour les faire tenir droites et faciliter le taillage.
- 2 Avec un vide pomme, prélever des cylindres dans la chair du fruit.
- 3 Avec un couteau d'office, tailler quelques parures dans ce qui reste de la pomme. Réserver pour le dressage.
- 4 Tailler en biseau un côté de chaque cylindre pour une présentation plus esthétique. Réserver dans un saladier.
- 5 Presser le jus du citron dessus pour limiter l'oxydation des pommes. Mélanger à la main pour bien imbiber le fruit.
- 6 A l'aide d'un couteau d'office, couper la gousse de vanille dans la longueur. Avec la pointe du couteau, gratter les graines.
- 7 Réserver les graines et les gousses dans un petit verre.

Étape 2

Cuisson des pommes

- 1 Mettre le sucre dans une casserole, ajouter l'eau, les gousses et graines de vanille. Faire chauffer.

- 2 A ébullition, plonger les cylindres de pomme dans l'eau et mélanger à l'aide d'une écumoire.
- 3 A l'aide d'une louche, prélever un peu de sirop dans la casserole contenant les pommes et le verser dans un casserole plus petites.
- 4 Mélanger avec un fouet et porter à ébullition pour le faire réduire. Une fois réduit, débarrasser dans un bol et laisser refroidir.
- 5 Après 3 à 4 minutes de cuisson, retirer les pommes de la casserole à l'aide d'une écumoire. Les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant. Réserver.

Étape 3

Préparation de la crème et du feuilletage

- 1 Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur au dernier moment afin qu'elle ne soit pas trop molle.
- 2 Dérouler la pâte et à l'aide d'un emporte pièce et tailler 2 cercles par personne.
- 3 Disposer les cercles sur une plaque à pâtisserie retournée et recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Couvrir les cercles d'une deuxième feuille de papier sulfurisé et placer dessus une grille pour éviter que la pâte ne monte trop à la cuisson.
- 5 Enfourner à 210°C (Th.7) pendant 8 à 10 minutes en surveillant la cuisson.
- 6 Verser la chantilly dans un saladier et ajouter la crème pâtissière. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 7 Placer une douille cannelée dans une poche et bien la fixer. Couper le bout de la poche avec un couteau.
- 8 Déposer la poche à douille dans un verre mesure pour remplir la poche à douille. Remplir avec une maryse et bien racler le saladier.
- 9 Retourner la poche, presser la crème vers la douille et visser son ouverture.
- 10 Prendre les parures de pomme réservées et les tailler en lamelles avec un couteau d'office.
- 11 Sortir les cercles de pâte du four lorsqu'ils sont bien dorés.
- 12 Les débarrasser sur une assiette et laisser refroidir pendant quelques instants.

Étape 4

Dressage

- 1 Sur une assiette de dressage, faire un point de crème avec la poche à douille. Cela permet à la pâte de ne pas glisser.
- 2 Coller le cercle de pâte dessus puis le recouvrir de crème.
- 3 Ajouter deux ou trois cylindres de pomme sur la crème puis recouvrir d'un deuxième cercle de pâte.
- 4 Faire un point de crème au centre du cercle et disposer

quelques cylindres de pommes verticalement.

- 5** Décorer avec les lamelles de pomme en les disposant en hélice tout autour du feuilleté. Ajouter quelques cylindres sur l'assiette.
- 6** Verser un peu de sirop de sucre réduit autour du croustillant et servir.