

*Autres desserts aux fruits*

# Déclinaison de pomme



<b>11h20</b>	<b>1h10</b>	<b>4h40</b>	<b>5h30</b>	<b>754</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les Reinettes séchées

2 **Pomme(s)**  
1 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
25 g **Sucre glace**  
1 **Citron(s)**

### Ingrédients pour le sorbet Granny

10 **Pomme(s)**  
1 **Citron(s)**  
80 g **Sucre semoule**  
2 g **Feuille de gélatine**

### Ingrédients pour les tatins de pommes

4 **Pomme(s)**  
50 g **Sucre semoule**  
50 g **Sucre roux**  
50 g **Beurre**  
80 g **Pâte(s) brisée(s)**  
60 ml **Calvados**

## Étape 1

### Préparation des Reinettes séchées

- 1 Préchauffer le four à 65°C (Th.2/3).
- 2 Récupérer le jus du citron à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Dans un saladier, mettre le sucre glace, le jus du citron et le blanc d'œuf. Fouetter pour dissoudre le sucre.
- 4 Eplucher et tailler la pomme en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.
- 5 Dresser les lamelles de pomme sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, les badigeonner sur toutes leurs faces avec le mélange sucre glace, blanc d'œuf.
- 6 Enfourner pendant 4 heures jusqu'à ce que les lamelles cristallisent.

## Étape 2

### Préparation du sorbet Granny

- 1 Laver les pommes puis les passer à la centrifugeuse pour en récupérer le jus.
- 2 Presser le jus du citron à l'aide d'un presse-agrumes, l'ajouter au jus des pommes.
- 3 Verser le tout dans un robot cuiseur et porter à

ébullition.

- 4 Ajouter le sucre semoule, laisser bouillir pendant 3 minutes.
- 5 Stopper la cuisson, ajouter la gélatine et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Réserver au congélateur dans un bac à glace jusqu'à ce que le sorbet se fige, pendant minimum 4 à 5 heures.

### Étape 3

#### Préparation du tatin de pommes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6/7).
- 2 Eplucher les pommes à l'aide d'un économiseur. Les couper en deux et les épépiner à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Tailler les pommes en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Verser le sucre roux, le sucre semoule et le beurre dans une casserole.
- 5 Mettre la casserole sur feu vif, cuire le mélange jusqu'à obtention d'un caramel.
- 6 Répartir le caramel dans les ramequins, puis disposer les quartiers de pomme.
- 7 Répartir le calvados dans chaque moule, enfourner pendant 8 minutes.
- 8 Étaler la pâte brisée, réaliser des disques de 4 cm de diamètre et de 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un emporte-pièce.
- 9 Sortir les moules du four, déposer les disques de pâte dessus puis enfourner de nouveau pendant 8 minutes.
- 10 Démouler ensuite les tatin à chaud et les laisser refroidir sur une assiette.

### Étape 4

#### Préparation du sirop au calvados

- 1 Faire fondre le sucre avec le jus de pomme dans une casserole.
- 2 Ajouter le calvados et faire bouillir pendant 3 minutes.
- 3 Stopper la cuisson et laisser refroidir.

### Étape 5

#### Préparation de la crème cannelle

- 1 Verser le lait dans une casserole avec la cannelle, porter à ébullition.
- 2 Verser les jaunes dans un saladier avec le sucre, battre vivement à l'aide d'un fouet jusqu'à blanchissement du mélange.
- 3 Ajouter ensuite la farine et mélanger.
- 4 Verser le lait sur le mélange jaunes, sucre, farine tout en fouettant.
- 5 Reverser le tout dans la casserole, reporter à ébullition. Faire cuire pendant 3 minutes.
- 6 Débarrasser la crème dans un saladier et laisser

#### Ingrédients pour le sirop au calvados

12 cl **Jus de pomme**  
20 ml **Calvados**  
60 g **Sucre semoule**

#### Ingrédients pour la crème cannelle

25 cl **Lait demi-écrémé**  
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
35 g **Sucre semoule**  
25 g **Farine**  
100 ml **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Cannelle en poudre**

#### Ingrédients pour le dressage

1 **Cannelle en poudre**  
4 **Biscuit(s) sec(s) type cigarettes russes**

refroidir.

- 7 Verser la crème liquide dans un autre saladier, la monter en chantilly à l'aide d'un batteur puis l'incorporer dans le crème à l'aide d'une maryse.
- 8 Insérer une douille cannellée dans une poche à douille puis la garnir de crème cannelle à l'aide d'une maryse. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

## Étape 6

### Dressage

- 1 Dresser les tatin sur des assiettes de service.
- 2 Déposer une feuille de pomme séchée puis dresser une touche de crème cannelle à l'aide de la poche à douille.
- 3 Coller ensuite une feuille de pomme séchée dessus et recommencer l'opération jusqu'à obtention d'un millefeuille harmonieux.
- 4 Dresser une touche de sorbet Granny à côté des tatin, décorer avec les cigarettes russes.
- 5 Napper d'un filet de sirop au calvados.
- 6 Faire un trait de cannelle en poudre sur l'assiette et servir.