



Autres desserts aux fruits

Petit jardin pomme verte, ganache lactée



2h47 **45 min** **2 min** **2h** **271**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la ganache

- 1 Couper le chocolat en morceaux, le mettre dans un saladier.
- 2 Verser la crème dans une casserole sur feu vif. L'amener à ébullition.
- 3 La verser alors sur le chocolat, remuer délicatement avec une spatule. Puis laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 2

Préparation du sorbet

- 1 Laisser le sorbet à température ambiante pendant environ 1 heure.
- 2 Puis ajouter l'alcool de pomme et l'incorporer au sorbet ramolli. Remettre au congélateur.

Étape 3

Préparation des pommes

- 1 Peler les pommes. Les couper en lamelles, puis en bâtonnets.

Couper le citron en deux. presser le jus sur les morceaux

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la ganache

120 g **Crème liquide
(fleurette)**
60 g **Chocolat au lait**

Ingrédients pour le sorbet

8 c. à soupe **Sorbet**
1 c. à soupe **Manzana**

Ingrédients pour le dessert

2 **Pomme(s)**
1 **Citron(s)**
16 **Pop corn**
4 **Rose des sables**

- 2 de pommes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la ganache du réfrigérateur. Avec l'aide d'un batteur, la monter en chantilly.
- 2 Insérer une douille cannelée dans une poche à douille, la garnir de chantilly au chocolat.
- 3 Sur une assiette, disposer trois pointes de chantilly au chocolat, deux quenelles de sorbet. Disperser quelques pop corn, émietter une rose des sables.
- 4 Répartir les bâtonnets de pomme en équilibre sur la ganache et le sorbet. Servir sans attendre.