

POMME À LA POMME

Chef : Jean-François Piège

Pour : 10 personnes

Préparation : 45 min
Préparation des Tatins la veille

Cuisson : 15 min



INGRÉDIENTS

Appareil à Clafoutis :
 200 g de « tant pour tant »
 (soit 100 g de sucre et 100 g
 de poudre d'amande)
 15 g de Maïzena®
 1 œuf
 1 jaune d'œuf
 70 g de beurre
 80 g de crème fleurette

Sorbet pommes vertes :
 1 kg de pommes vertes
 Sirop
 200 g de sucre semoule
 445 g d'eau (44,5 cl)
 50 g de glucose atomisé*
 6 g de stabilisateur*
 ¼ de citron

Émincé de pomme façon Tatin :
 4 pommes Granny Smith
Caramel :
 10 morceaux de sucre
 1 cuil. à soupe d'eau.

PRÉPARATION

Préparez l'appareil à clafoutis :

- Mélangez le beurre avec le " tant pour tant " et la Maïzena®. Incorporez l'œuf entier et le jaune, puis la crème.
- Versez dans les moules individuels demi sphériques. Faites cuire au four à chaleur tournante à 180 °C pendant 15 minutes environ.

Émincé de pomme façon Tatin :

- Préparez le caramel ; chemisez des ramequins du même diamètre que ceux des clafoutis et garnissez-les à moitié de fines tranches de pommes Granny Smith.
- Faites cuire à couvert pendant 2 heures au bain marie dans un four préchauffé à 160° C°.
- Réservez au froid pendant 1 nuit.
- Démoulez.

Préparez le sorbet de pommes vertes :

- Dans une casserole, versez l'eau, le sucre, le glucose, le stabilisateur et 1 cuil. à café de jus de citron. Mélangez bien.
- Portez à ébullition 2 min. sans mélanger.
- Rincez et séchez les pommes. Sans les peler, épépinez-les et coupez-les en cubes.
- Plongez-les dans le sirop. Mélangez, mixez. Laissez refroidir.
- Versez dans le bac de la sorbetière. Placez au congélateur et turbinez en sorbet.
- Garnissez des moules individuels demi sphériques en Flexipan® avec du sorbet pommes vertes ; réservez au congélateur.

Montage

Démoulez un clafoutis, recouvrez d'un émincé de pommes façon Tatin, coiffez d'un sorbet de pomme verte pour donner la forme d'une sphère.

Finition et présentation

Dans une assiette, dessinez de fins zigzags de caramel. Disposez au centre une pomme à la pomme et décorez d'une queue de pomme.

Note : vous trouvez le *glucose atomisé et le *stabilisateur dans les boutiques spécialisées, comme G. Detout à Paris. Votre pâtissier pourra également vous les procurer en petites quantités.