

*Autres desserts aux fruits*

# Sandwich de pommes aux fruits secs et de saison, sorbet poire



**13h 40 min 20 min 12h 230**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le sandwich

2 **Pomme(s)**  
 1 **Citron(s)**  
 1 pincée(s) **Cannelle en poudre**  
 20 g **Miel**  
 80 g **Fraise**  
 40 g **Noisette(s) entière(s)**  
 30 g **Amande(s) entière(s)**  
 60 g **Abricot(s)**  
 4 feuille(s) **Menthe fraîche**  
 30 g **Sucre semoule**  
 1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**  
 4 c. à soupe **Sorbet**  
 4 **Fraise**  
 1 **Beurre**

### Étape 1

Préparation des feuilles de menthe et des fruits

- 1 Effeuille la menthe.
- 2 Verser le blanc d'œuf dans une assiette et verser le sucre semoule dans une autre assiette.
- 3 Passer les feuilles une à une dans le blanc d'œuf, ôter l'excédent sur la surface avec les doigts puis les déposer dans le sucre.
- 4 Secouer les feuilles pour ôter l'excédent de sucre et les poser sur une grille puis les laisser reposer pendant une nuit à l'air libre.
- 5 Il faut bien imprégner le sucre sur la surface de façon à ce que le sucre absorbe l'humidité du blanc et qu'il se colle bien sur la feuille.
- 6 Pour accélérer le séchage, passer les feuilles dans un four à chaleur très basse pour ne pas altérer la menthe.
- 7 Couper les pommes préalablement lavées en tranches d'1 à 1,5 cm maximum à l'aide d'un couteau éminceur.
- 8 Il ne faut pas que les tranches soient trop fines pour pouvoir maintenir la chaleur mais pas trop épaisses non plus pour qu'elles puissent cuire.

- 9 Retirer l'intérieur des tranches de pomme à l'aide d'un vide-pomme.
- 10 On peut également laisser l'intérieur de la pomme mais la boule de glace sera plus difficile à stabiliser.
- 11 Déposer les tranches de pomme dans un saladier puis couper le citron en deux et en presser la moitié au-dessus.
- 12 Mélanger les tranches à la main pour que le jus de citron se répartisse bien partout et éviter ainsi qu'elles ne s'oxydent.
- 13 Déposer les tranches sur une planche à découper puis les saupoudrer de cannelle.
- 14 Empiler les tranches de pomme les unes sur les autres et les réserver dans un saladier.
- 15 Ouvrir les abricots, ôter les noyaux et les tailler en petits cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 16 Réserver les dés d'abricot dans un bol puis sélectionner quelques belles fraises et les garder pour le dressage.
- 17 Equeuter le reste des fraises, les émincer à l'aide d'un couteau éminceur et les réserver dans un bol.
- 18 Concasser les amandes et les noisettes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 19 Réserver les amandes et les noisettes concassées dans un bol.

## Étape 2

### Cuisson

- 1 Faire chauffer une poêle avec du beurre.
- 2 Déposer les tranches de pomme dans le beurre fondu et les laisser légèrement colorer en surface.
- 3 La pomme doit être cuite mais pas complètement à cœur, qui doit être encore croquant à l'intérieur.
- 4 Ajouter la moitié du miel et remuer la poêle.
- 5 Faire attention à ce que le miel ne brûle pas dans la poêle, le caramel doit blondir tout doucement.
- 6 Retourner les pommes à l'aide d'une spatule dès qu'elles arrivent à la coloration souhaitée.
- 7 Ajouter le reste de miel, remuer la poêle puis l'ôter du feu pour laisser cuire les pommes tout doucement dans la chaleur de la poêle.
- 8 Mettre un peu de beurre dans une autre poêle et faire chauffer.
- 9 Y faire revenir ensuite les noisettes et les amandes sans les torrifier en remuant à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 10 Ajouter les dés d'abricots et remuer.
- 11 Verser le miel et remuer.
- 12 Ajouter le jus de la moitié de citron restant et remuer.
- 13 On peut ajouter les fraises à cette étape, pendant la cuisson, ou bien hors du feu au moment du dressage comme dans cette recette.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Ajouter les fraises dans la poêle hors du feu et mélanger.
- 2 Déposer une tranche de pomme sur une assiette de dressage à l'aide d'une spatule.
- 3 Verser les fruits secs poêlés par dessus à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Recouvrir d'une deuxième tranche de pomme et napper le tour du caramel restant dans la poêle l'aide d'une cuillère à soupe.
- 5 Placer la boule de glace au milieu de la tranche de pomme.
- 6 Décorer la glace avec une fraise tranchée en deux et une feuille de menthe cristallisée puis servir.