

Autres desserts aux fruits

Délicatesse à la manzana verte



1h50 **1h10** **35 min** **5 min** **404**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Pochage des pommes

- 1 Commencer par réaliser le sirop.
- 2 Verser dans une casserole l'eau et le sucre.
- 3 Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur avec le couteau d'office. Gratter l'intérieur afin de récupérer les graines.
- 4 Les ajouter dans la casserole, mettre à chauffer.
- 5 Porter le sirop à ébullition pendant 30 secondes pour dissoudre le sucre, puis laisser infuser sur petit feu.
- 6 Laver et éplucher les pommes avec un économiseur.
- 7 Couper chaque pomme en deux dans la largeur avec un couteau éminceur afin d'obtenir quatre tranches épaisses de la même taille.
- 8 Retailer ces tranches avec un emporte-pièce de 8 cm de diamètre pour l'extérieur et un autre de 1,5 cm pour enlever le cœur.
- 9 Remonter le sirop à frémissement, pocher les tranches de pommes pendant 15 à 20 minutes pour qu'elles soient moelleuses.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes pochées

2 **Pomme(s)**
50 cl **Eau**
1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille
4 c. à soupe **Manzana**
30 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le sablé noisette

35 g **Sucre semoule**
15 g **Sucre roux**
50 g **Noisette(s) en
poudre**
50 g **Beurre**
50 g **Farine**

Ingrédients pour la siphon pomme

25 cl **Jus de pomme**
40 g **Sucre semoule**
2 g **Feuille de gélatine**
0.5 unité(s) entière(s)

Préparation de la pâte à sablés

- 1 Couper le beurre bien mou en morceaux.
- 2 Dans un saladier, rassembler le sucre de canne, la poudre de noisette, le sucre et la farine.
- 3 Bien mélanger tous ces éléments avec un fouet.
- 4 Ajouter le beurre. Sabler tous les éléments ensemble avec une corne comme pour réaliser une pâte sablée.
- 5 Il est possible de réaliser cette opération au batteur en utilisant la feuille.
- 6 Déposer le mélange obtenu entre deux feuilles de papier sulfurisé. Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un demi-centimètre.
- 7 Réserver au frais. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Étape 3

Préparation des pommes pochées

- 1 En fin de cuisson, égoutter les pommes du sirop à l'aide d'une écumoire. Les débarrasser sur une assiette.
- 2 Les arroser avec la manzana, les mettre à refroidir au frais .

Étape 4

Réalisation du siphon

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans un saladier d'eau froide.
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur, gratter l'intérieur pour récupérer les graines.
- 3 Verser le jus de pommes dans une casserole, ajouter les graines de vanille ainsi que le sucre.
- 4 Faire tiédir le jus de pommes pour laisser infuser la vanille.
- 5 Essorer la gélatine en la pressant avec les mains, l'ajouter dans la casserole.
- 6 Mixer le tout avec le mixeur plongeant.
- 7 Verser le mélange dans la cuve du siphon, ajouter 2 cartouches de gaz et réserver au frais.

Étape 5

Cuisson des sablés

- 1 Sortir la pâte à sablés, détailler des cercles de 8 cm de diamètre.
- 2 Les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, enfourner pendant 10 minutes.
- 3 Pendant ce temps, tailler la granny-smith en tranches fines, puis en bâtonnets en gardant la peau.
- 4 Tailler un quart en brunoise avec un couteau éminceur. Verser quelques gouttes de jus de citron sur les pommes en bâtonnets et en brunoise.
- 5 En fin de cuisson, sortir les sablés et les laisser refroidir pendant 5 minutes à température ambiante.

Gousse(s) de vanille

Ingrédients pour la finition

1 **Pomme(s)**
2.5 dl **Sorbet**
0.5 **Citron(s)**

Étape 6

Dressage

- 1 Déposer un sablé sur chaque assiette, superposer une pomme pochée.
- 2 Insérer de la brunoise de granny dans le trou des pommes, décorer en rosace avec les bâtonnets.
- 3 Réaliser des quenelles de sorbet à l'aide d'une cuillère trempée dans l'eau chaude, en déposer une sur chaque assiette.
- 4 Dresser des verrines et les remplir avec le siphon.
- 5 Décorer éventuellement avec des chips de pommes.