

Autres desserts aux fruits

Pommes confites au four, truffe, crème vanillée et caramel au beurre salé



1h05 **40 min** **25 min** **0** **539**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des tuiles

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Faire chauffer le beurre clarifié avec le sirop d'érable dans une casserole.
- 3 Badigeonner ensuite les feuilles de brick avec ce mélange à l'aide d'un pinceau, les superposer sur le plan de travail.
- 4 Tailler un triangle par convive dans les feuilles de brick à l'aide d'un couteau éminceur. Les déposer sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 5 Déposer une autre plaque de four dessus, enfourner entre 8 et 10 minutes.
- 6 Cette opération permet d'éviter que les feuilles ne gonflent pendant la cuisson.
- 7 Sortir ensuite les tuiles du four, les réserver sur une grille à pâtisserie jusqu'au dressage.

Étape 2

Préparation des pommes

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tuiles

1 **Feuille(s) de brick**
20 ml **Beurre clarifié (ghee)**
20 ml **Sirop d'érable**

Ingrédients pour les pommes

4 **Pomme(s)**
50 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la crème vanillée

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
0.5 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille
20 g **Sucre glace**

Ingrédients pour le caramel

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Eplucher les pommes à l'aide d'un économe, les tailler en quartiers à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Déposer les quartiers de pomme sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 4 Répartir le sucre et le beurre sur les quartiers de pomme, enfourner pendant 10 minutes.

100 g Sucre semoule 20 g Beurre 20 ml Crème liquide (fleurette) 1 Fleur de sel

Ingrédients pour le dressage

20 g Truffe

Étape 3

Préparation de la crème vanillée

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux, gratter l'intérieur à l'aide d'un couteau d'office afin de récupérer les graines.
- 2 Sortir le saladier du congélateur, verser la crème liquide.
- 3 Monter la crème en chantilly à l'aide d'un batteur.
- 4 Verser le sucre glace et les grains de vanille quand la crème commence à monter.
- 5 Battre la crème jusqu'à obtention d'une chantilly ferme, puis réserver au frais jusqu'au dressage.

Étape 4

Préparation du caramel

- 1 Faire chauffer le sucre dans une casserole sans remuer.
- 2 Quand le sucre caramélise, ajouter le beurre en morceaux, mélanger en remuant la casserole.
- 3 Ajouter la crème puis remuer.
- 4 Ôter la casserole, ajouter un peu de fleur de sel.
- 5 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et réserver.

Étape 5

Dressage

- 1 Râper la truffe à l'aide d'une râpe.
- 2 Disposer harmonieusement les quartiers de pomme dans des bols.
- 3 Dresser une couche de crème vanillée sur les pommes puis napper la crème de caramel au beurre salé à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Décorer avec des tuiles et de la truffe râpée. Servir de suite.