

Délices de pommes

■ Pommes en cage – crème de confiture :

1 pomme par personne
un disque de pâte feuilletée (16 cm de diamètre)
10g de beurre
4g de sucre roux
1 cuillère à café de confiture
1 jaune d'oeuf (pour la dorure)

Eplucher et vider la pomme. Etaler un disque de pâte feuilletée. Enrober la pomme de pâte et y faire une cheminée. La farcir de confiture, d'une peu de sucre roux et d'une noisette de beurre. Dorer la pâte à l'aide d'un pinceau avec le jaune d'oeuf dilué d'un peu de lait. Mettre à four chaud (180°, thermostat 7) environ 20 min.

En guise d'accompagnement confectionner une sauce à base de confiture et de crème liquide. Faire cuire la confiture de sorte à la caraméliser légèrement puis ajouter un peu de crème liquide. Unifier le tout à l'aide d'un fouet puis servir en coulis autour de la pomme en cage.

■ Tarte fine aux pommes :

1 pomme par personne
10g de beurre
10g de sucre roux
1 disque de pâte feuilletée (15cm de diamètre)
un peu de cannelle

Etaler un disque de pâte feuilletée. Eplucher et découper la pomme en fins quartiers. Etaler les quartiers de pomme sur le disque de pâte. Badigeonner les quartiers de beurre fondu. Les saupoudrer de sucre roux et de cannelle. Mettre à four chaud (180°, thermostat 7) environ 20 min.

■ Crumble aux pommes :

1 pomme par personne/ 10g de beurre pour la cuisson/10g de sucre roux

Pour la pâte:

Le crumble « idéal » selon le chef: 200g de farine/100g de sucre/50g de beurre (adapter ensuite les proportions au nombre de convives)

Mélanger farine, sucre roux et sel. Incorporer des petites parcelles de beurre à température ambiante. Du bout des doigts, faire un mélange légèrement sablé.

Eplucher les pommes, le couper en petits cubes puis les faire rissoler à la poêle avec du beurre 3 min.

Remplir un moule au $\frac{3}{4}$ de pommes puis ajouter la pâte à crumble. Mettre à four chaud (180°, thermostat 7) environ 15 min.

Bon appétit !

Recette proposée par :

Restaurant Le Bagatelle
12, rue des Petites Boucheries
88000 Epinal
Pascal Dannenmüller
03.29.35.05.22