



« La tarte tatin revisitée »

Pour 4 personnes

■ Les allumettes

100 grs de pâte feuilletée, 50 grs d'amandes effilées légèrement grillées, 50 grs de sucre en poudre et 1 jaune d'œuf.

Couper la pâte feuilletée en allumettes de quelques centimètres. Sucrez les et déposer les amandes grillées. Enfourner à 200 ° pendant 10 minutes.

■ La préparation

4 pommes Golden, 1 jus de citron vert, 30 grs de beurre salé et 30 grs de sucre semoule.

Réaliser des billes de pommes, puis colorer les dans le beurre salé. Elles doivent être de couleur noisette. Caraméliser avec du sucre. Cuire pendant 2 minutes. Egoutter.

■ La chantilly au chocolat blanc

110 grs de lait, 100 grs de crème liquide, 125 grs de chocolat blanc et 5 grs de sucre semoule.

Mettre le lait et la crème à chauffer. Porter à ébullition. Ajouter le chocolat blanc et le sucre. Faire fondre puis réserver au frais. Verser la préparation dans un siphon.

■ La sauce à la cannelle

45 grs de sucre, 3 pincées de cannelle, 120 grs de lait et 3 jaunes d'œuf.

Réaliser un caramel avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec l'autre moitié de sucre. Déglacer le caramel avec le lait et la cannelle. Réaliser la crème anglaise (à 65 °). Réserver au frais.

■ Le dressage

Dans une verrine, placer les billes de pommes et recouvrir de la sauce cannelle. Ajouter sur le dessus la chantilly au chocolat blanc. Disposer vos allumettes à côté ou au dessus de votre verrine.

Recette proposée par :

Remi LEBouc

La marmite Beaujolaise

31 rue de l'Hôtel de Ville

88140 BULGNEVILLE

03.29.09.16.58