

# GAUFRES AU POMMES FAÇON STRUDEL

## INGRÉDIENTS

### PÂTE À GAUFRES

250mL Lait  
50g Beurre  
150g Farine  
5g Levure chimique  
50g Sucre

2 Œufs  
Cannelle  
Sel

### GARNITURES

4 Pommes  
50g Raisin sec  
50g Beurre  
Cannelle  
Amande effilées

### CRÈME CHANTILLY

500mL Crème  
35g Sucre glace

## RECETTE

1. Dans une casserole, versez le lait et le beurre.
2. Laissez tiédir à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
3. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre, la cannelle et le sel. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant.
4. Ajoutez progressivement le lait en mélangeant.
5. Laissez reposer 1h à température ambiante.
6. Pelez les pommes et coupez-les en dés.
7. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y revenir les pommes 5 min à feu vif.
8. Ajoutez la cannelle et les raisins secs, puis mélangez.
9. Ajoutez le sucre roux et laissez caraméliser quelques instants.
10. Ajoutez les amandes effilées torréfiées.
11. Montez la chantilly au batteur.
12. Dressez



# POMME FONDANTE CARAMÉLISÉE CRUMBLE NOISETTE EN VERRINE

## INGRÉDIENTS

### CRUMBLE NOISETTE

80g Farine  
80g Poudre de noisette  
80g Sucre  
80g Beurre

### POMME CARAMÉLISÉE

4 Pommes  
134g Sucre  
27g Beurre  
200mL Crème

## RECETTE

1. Épluchez et videz les pommes, puis les tailler en petits dés.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire revenir la brunoise de pommes.
3. Débarrassez puis ajouter le sucre jusqu'à obtention d'une jolie couleur caramel.
4. Ajoutez alors le beurre salé et la crème liquide.
5. Laissez refroidir la sauce caramel puis la mettre en siphon.
6. Préchauffez le four à 200°C.
7. Réalisez les pesées, coupez le beurre en petites parcelles.
8. Sablez le tout du bout des doigts sans échauffer l'appareil ou utilisez un batteur avec une feuille.
9. Étalez la préparation sur une plaque recouverte d'un Silpat et enfournez pendant 8 à 15 min selon l'épaisseur du sablage.
10. Dans les verrines, disposez un fond de crumble, les pommes, la chantilly et terminez avec le restant de crumble.



# FILET MIGNON DE PORC BASSE TEMPÉRATURE MILLE-FEUILLE DE CÈLERI POMME À LA CARDAMONE ET JUS CORSÉ À LA POMME

## INGRÉDIENTS

### MILLE-FEUILLE

1 Cèleri-rave  
6 Pommes  
100g Beurre  
Cardamone  
Sel, poivre

### MIGNON DE PORC

2 Filets mignons de porc  
50g Lardons  
200mL Crème fraîche  
100 mL Jus de pomme

25g Echalote  
Sel, poivre  
Herbes fraîches

## RECETTE

1. Pelez le céleri-rave et tranchez-le en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur.
2. Faites de même pour les pommes sans les peler.
3. Évidez-les.
4. Faites fondre le beurre dans une petite casserole avec la cardamome, le sel et le poivre.
5. Réservez.
6. Sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, disposez les rondelles de céleri puis les pommes, le céleri-rave, les pommes et terminez par le céleri-rave.
7. Nappez-les de beurre fondu entre chaque couche et enfournez 35 à 40 minutes dans le haut du four préchauffé à 180°C.
8. Mettez en place le thermoplongeur, préchauffez l'eau à 68°.
9. Dans une sauteuse, faire chauffer de l'huile et faire saisir le filet mignon de tous côtés quelques minutes.
10. Lorsqu'il est juste doré, le mettre dans une poche sous vide. Arrosez d'un peu de jus de pomme, saler et poivrer.
11. Fermez la poche et le mettre au thermoplongeur.
12. Pendant la cuisson de la viande, préparez la sauce.
13. Faire revenir les lardons et les échalotes ciselées.
14. Déglacez la sauteuse avec les sucs de cuisson au jus de pomme ajoutez la crème, les herbes, le sel et le poivre selon les goûts.



# COCKTAIL PÂTISSERZ !

COCKTAIL CONTEMPORAIN, AU SHAKER,  
DANS UN TUMBLER SUR GLACE, AVEC STICK ET PAILLE.

MOCKTAIL 0% D'ALCOOL, SUCRÉ ET GOURMAND.

## INGRÉDIENTS

5 cl de jus de pomme  
5 cl de nectar de poire  
2 cl de jus d'ananas

1 cl de jus de citron  
1 cl de sirop de caramel

## RECETTE

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.
2. Frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace.
3. Décorer avec un éventail de poire ou de pomme selon la saison (facultatif).



BONNE DÉGUSTATION !

# COCKTAIL TOPAZZ

## COCKTAIL AU SHAKER FRAIS ET RAFFRAÎCHISSANT

### INGRÉDIENTS

8 cl de jus de pomme  
4 cl de tequila  
1 cl de jus de citron vert

### RECETTE

1. Versez les ingrédients  
Dans un shaker rempli à moitié de glaçons, versez 4 cl de Tequila San José, 8 cl de jus de pomme et le jus d'un quartier de citron vert pressé.
2. Shakez.  
Remuez avec vigueur jusqu'à ce que le shaker refroidisse sous les doigts.
3. Versez dans un verre long drink en retenant les glaçons avec une passoire à cocktails.



**BONNE DÉGUSTATION !**

# MOCKTAIL STRAWBERRY & VANILLA RAINBOW

MOCKTAIL, AU VERRE À MÉLANGE,  
DOUX ET SUCRÉ, 0 % D'ALCOOL

## INGRÉDIENTS

8 cl de jus de pommes  
2 cl de sirop de vanille  
2 cl de purée de fraise

## RECETTE

1. Incorporez les 2 fraises et le sirop de vanille dans un large verre Old Fashioned.
2. Pilez. Fermez bien le shaker. À l'aide d'un pilon, pilez le tout.
3. Ajoutez le jus de pomme. Complétez de glace pilée et remuez à l'aide d'une cuillère à mélange.



**BONNE DÉGUSTATION !**