



VERRINE POMME FLAMBÉE AU CALVADOS, CRUMBLE NOISETTE ET CARAMEL DE POMME

INGRÉDIENTS

- 2,5 kg de pommes Golden à cuire
- 600 g de pommes de Tasty Granny
- 20 cl de Calvados
- 150 g de beurre
- 300 g de sucre semoule
- 40 cl de crème liquide entière
- 100 g de beurre demi-sel
- 150 g de farine
- 150 g de poudre de noisette
- 120 g de cassonade
- 120 g de beurre pour le crumble
- 2 citrons
- 10 cl d'eau
- Fleur de sel

POUR 50
VERRINES



PRÉPARATION

1. Préparer le crumble noisette :

Mélanger la farine, la poudre de noisette et la cassonade. Ajouter le beurre froid et sabler. Cuire sur une plaque jusqu'à coloration dorée. Laisser refroidir et réserver hermétiquement.

2. Préparer les pommes sautées :

Éplucher, évider et tailler les pommes en petits dés réguliers. Les faire sauter au beurre, ajouter un peu de sucre et cuire jusqu'à obtenir des pommes fondantes, tout en veillant à ce qu'elles gardent leur tenue. Déglacer au Calvados, flamber hors du feu, puis poursuivre la cuisson quelques instants. Débarrasser.

3. Réaliser le caramel de pomme façon caramel laitier :

Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Décuire progressivement avec la crème chaude. Ajouter le beurre demi-sel et mélanger jusqu'à homogénéité. Ajouter éventuellement un peu de jus de pomme. Débarrasser et laisser tiédir.

4. Préparer les bâtonnets de pomme acidulés :

Laver les Tasty Granny et les tailler en petits bâtonnets réguliers. Réserver dans un mélange de jus de citron et d'eau. Égoutter au moment du montage.

5. Montage :

Déposer les pommes flambées dans le fond de chaque verrine. Ajouter une petite quantité de crumble, une fine couche de caramel de pomme, puis quelques bâtonnets de Tasty Granny acidulés. Terminer avec quelques éclats de crumble.