



Entremet pommes caramélisées et vanille

Ingredients

Sablés bretons

2 jaunes d'oeuf
 70g de sucre
 6g de levure chimique
 80g de beurre demi-sel mou
 140g de farine

Insert pommes caramélisées

3 pommes goldens
 20g de beurre
 25g de glucose
 85g de sucre
 40g de crème liquide entière
 1,5feuille de gélatine

Mousse vanille

2 jaunes d'oeuf
 150g de lait
 1cuillère à café de poudre de vanille
 1cuillère à café d'arôme vanille
 150g de crème liquide entière
 40g de sucre
 1,5feuille de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau
 225g de sucre
 150g de chocolat blanc
 100g de crème liquide entière
 5feuille de gélatine
 du colorant

Sablés bretons

Battre le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à blanchissement puis y incorporer le beurre mou

Finir la pâte en ajoutant la farine et la levure

Etaler la pâte sur du papier cuisson de sorte à pouvoir découper, après cuisson, 6 cercles à la taille du moule

Enfourner dans un four préchauffé à 170°C pendant environ 15 minutes

Laisser refroidir, emporte piécer les 6 biscuits et mettre de côté

Insert pommes caramélisées

Eplucher et couper les pommes en petits dés

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Dans une casserole faire fondre ensemble le beurre et le glucose

Ajouter les pommes en dés, faire cuire, pas compoter, et mettre de côté

Faire chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il est une belle couleur de caramel ambré

Mettre la crème à chauffer au micro onde

Puis l'ajouter au caramel, bien mélanger

Incorporer la gélatine essorée, mélanger, puis ajouter les pommes cuites

Verser la préparation dans le moule à insert

Mettre au congélateur 3h

Mousse vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la poudre de vanille et l'arôme vanille.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine éssorée hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 108°C

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Verser dans le moule de la mousse

Déposer l'insert congelé

Recouvrir de mousse jusqu'en haut

Mettre au congélateur une nuit complète
