

***Pomme Belle-fille de l'Indre
façon crumble, compotée et
mousse vanille***



Pommes Belle-fille de l'Indre

façon crumble, compotée et mousse vanille



- 13 pommes Belle-fille de l'Indre
- Pour la compotée de pommes :
- 30 g de beurre
 - 40 g de sucre en poudre
 - 1 c. à soupe de sucre glace
 - 1 petit verre de cognac
- Pour le crumble :
- 100 g de palets bretons écrasés
 - 50 g de beurre fondu
- Pour la mousse vanille :
- 250 g de mascarpone
 - 250 ml de crème fraîche entière
 - 1 gousse de vanille

Préparer le crumble

Écrasez les palets bretons dans un saladier. Versez le beurre fondu et mélangez bien. Réservez au réfrigérateur pour raffermir la texture.

Préparer la mousse vanille

Dans un bol bien froid, montez en chantilly le mascarpone et la crème fraîche. Incorporez la vanille. Mélangez délicatement jusqu'à obtenir une mousse ferme et onctueuse. Transférez dans une poche à douille et gardez au frais.

Préparer la compotée de pommes

Épluchez 3 pommes et coupez-les en petits dés (les autres serviront au dressage). Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez le sucre, le sucre glace, puis les dés de pommes et un peu d'eau. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes. Déglacez avec le cognac et faites flamber. Laissez tiédir avant le dressage.

Dressage des pommes

Creusez les 10 pommes destinées à la présentation. Déposez au fond une cuillère de crumble. Ajoutez une couche de compotée de pommes. Terminez par une rosace de mousse vanille à la poche à douille. Remplacez délicatement le chapeau de la pomme.