

## DELICE AUX POMMES



Ce coup-ci, on passe aux choses sérieuses ! J'ai réalisé ces mini-entremets à l'occasion d'un apéro et, à vrai dire, ils ont eu pas mal de succès. Je vous donne donc la recette.



Tout d'abord, voici le matériel dont vous aurez besoin :

- > 2 moules en silicone avec des empreintes ovales
- > 1 feuille exopat ou une plaque de cuisson
- > du rodhoïd de 3,5 cm de large

### LES INGREDIENTS

#### Pour le biscuit joconde :

- > 60 g de sucre glace
- > 60 g de poudre d'amandes
- > 25 g de farine
- > 125 g d'oeufs
- > 165 g de blancs d'oeufs
- > 40 g de sucre
- > 20 g de beurre
- > un peu de cacao non sucré

#### Pour la garniture :

- > 150 g de blancs d'oeufs
- > 80 g de sucre
- > 250 g de compote de pommes
- > 4 feuilles de gélatine
- > 3 pommes : moi j'ai utilisé des goldens et j'ai ajouté

un peu de jus de citron car j'ai trouvé que la mousse manquait de corps. Je pense que des granny smith seraient plus adaptées. A vous de voir.

- > 150 g de crème liquide

#### Pour la déco :

- > nappage blond
- > lamelles de pommes

Retirez votre grille du four et préchauffez-le à 220°C (th.7/8). Mélangez au batteur les oeufs, la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes. Faites fondre le beurre au micro-ondes et l'ajouter à la préparation. Montez les blancs en neige et les serrer avec le sucre. Les incorporer au mélange. Posez votre feuille exopat sur la grille du four et saupoudrez de cacao. Etalez votre préparation sur une hauteur d'un demi-centimètre et enfournez pour 8 minutes. Pour celles qui n'ont pas de feuille exopat, utilisez une plaque de cuisson sur laquelle vous déposerez une feuille de papier sulfurisé avant de couler la préparation. A la sortie du four, retirez délicatement la feuille exopat et réservez.

Coupez les pommes en petits cubes et faites les revenir dans un peu de beurre. Laissez caraméliser sur feu doux un petit quart d'heure et réservez.



Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites tiédir la compote et incorporez la gélatine ramollie. Réservez. Montez les blancs en neige serrés avec le sucre et montez la crème en chantilly. Incorporez délicatement les blancs en neige à votre compote puis la chantilly. Réservez la mousse au frigo.

Chemisez chaque empreinte de vos moules avec du rodhoïd. Vous pouvez vous procurer ce produit chez des fournisseurs pour boulangeries et pâtisseries. A défaut, utilisez du papier sulfurisé mais votre démoulage risque d'être un peu plus difficile. Coupez des lanières de biscuit joconde d'un centimètre et chemisez vos moules. Déposez également un peu de biscuit au fond des empreintes.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de mousse dans vos pommes caramélisées afin de lier le tout et déposez une petite quantité de cette préparation au fond de chaque empreinte. Couvrez de mousse et réservez au frigo minimum 3 heures ou, encore mieux, toute la nuit.

Le lendemain donc, diluez votre nappage avec de l'eau sur feu doux. Versez une cuillère à café de cette préparation sur chaque entremet et remettre 10 minutes au frigo. Après ce délai, démoulez délicatement vos entremets. Déposez quelques lamelles de pommes et, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les de nappage, ça leur donnera du brillant.

Voilà, c'est terminé ! Vous pouvez présenter cet entremet soit à l'assiette pour une fin de repas, soit accompagné d'autres petits fours à l'occasion d'un apéritif dînatoire. Pour cette recette, j'ai utilisé des empreintes ovales mais rien ne vous empêche d'utiliser d'autres formats. Tout est permis !!!

*[La Cuisine de Jacquotte](http://jacquotteculsine.canalblog.com)*

<http://jacquotteculsine.canalblog.com>