

## ***Parfait glacé à la pomme et son cœur fondant caramel au beurre salé***



### **Dans mon panier pour 6 convives :**

- 6 pommes
- 50 g de blancs d'œufs (environ 3)
- 30 g de crème fleurette bien froide
- 100 g de sucre
- 3 cl d'eau environ
- quelques gouttes de calva (facultatif, on peut aussi essayer avec du manzana, à voir)

### **Pour le caramel**

- 50g de sucre
- 15 cl de crème fleurette
- beurre demi-sel bien froid (environ 20g)
- 1 jus de citron

### **En cuisine :**

1. Préparer le caramel. Pour cela, faire colorer les 50g de sucre avec quelques gouttes d'eau. Lorsque le caramel est bien roux, déglacer en versant la crème fleurette. Bien mélanger pour éviter que des cristaux de sucre ne se forment. Incorporer ensuite quelques morceaux de beurre demi-sel, jusqu'à ce que le caramel ait la consistance et le goût que l'on aime.
2. Verser ce caramel dans des moules à glaçons et placer au congélateur.
3. Garder le reste du caramel dans un flacon, pour le décor.
4. Éplucher 3 pommes, les épépiner et les couper en dés. Les citronner et les faire cuire au micro-ondes avec quelques gouttes d'eau. Lorsqu'elles sont cuites, les mixer au blender pour obtenir une purée de pommes veloutée.
5. Monter les blancs d'œufs avec 20g de sucre semoule.
6. Faire cuire les 80 g de sucre restant avec les 3 cl d'eau à 120°. Verser ensuite ce sirop sur les blancs tout en laissant tourner le batteur. Incorporer la soupe de pommes aux blancs d'œufs.
7. Monter la crème fleurette en chantilly (de préférence bien froide et dans un récipient passé quelques temps au congélateur).
8. Incorporer cette chantilly à la préparation précédente, puis ajouter une cuillère à soupe de jus de citron.
9. Verser dans les moules. Incorporer un cube de caramel sorti du congélateur au milieu de chaque demi-sphère. Lisser la préparation à l'aide d'une spatule. Placer le tout au congélateur.
10. Un peu avant le service, éplucher les pommes restantes, les tailler en fines tranches et les faire revenir quelques instants dans un peu de beurre chaud.
11. Sortir les demi-sphères 10 à 15 minutes avant le service.
12. Pour le dressage, Poser une demi-sphère par assiette, quelques lamelles de pommes alignées et faire un trait avec le caramel beurre salé. Vous pouvez proposer une galette bretonne pour accompagner le parfait, pour donner un petit côté croquant.

***Ça sent beau dans la cuisine***

[http://casentbeau.canalblog.com/  
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)

