

Verrine façon pomme Tatin de Vincent Guerlais



Ingrédients pour 6 verrines :

Croustillant chocolat :

- 40g de jaunes d'œufs
- 80g de sucre
- 80g de beurre pommade
- 115g de farine
- 30g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 peu de sel

Pommes Tatin :

- 4 pommes
- 80g de sucre
- 30g de beurre
- un peu de cannelle

Mousseline caramel :

- 150g de lait entier
- 2 jaunes d'œufs
- 60g de sucre semoule
- 15g de maizena
- 60g de beurre doux
- 1 gousse de vanille
- 70g de crème fleurette

En cuisine

1. Commencer par préparer le croustillant en blanchissant les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter ensuite le sel, le beurre pommade et le reste des ingrédients. Etaler sur une plaque ou un plat rectangulaire recouvert d'un papier sulfurisé, puis enfourner à 170° pendant 7 à 10 minutes. Contrôler la cuisson. Réserver.
2. Préparer la mousseline au caramel. Pour cela, mettre la moitié du sucre à caraméliser à sec, puis décuire avec le lait entier.

3. Mélanger l'autre moitié du sucre avec les jaunes d'œufs, puis la maïzena, la vanille fendue en deux. Verser ce mélange sur le lait chaud.
4. Remettre à cuire sur feu jusqu'à ébullition.
5. Hors du feu, ajouter le beurre, puis laisser refroidir. Pour finir, ajouter la crème montée.
6. Enfin, éplucher et tailler les pommes en dés. les poser dans un plat à four légèrement beurré et les saupoudrer d'un peu de cannelle.
7. Faire cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il caramélise, puis ajouter le beurre. Verser ce caramel sur les pommes et enfourner à 170° pendant 15 à 20 minutes.
8. Pour le service, à l'aide d'une poche à douille, verser un peu de mousseline dans le fond des verrines, alterner avec des morceaux de croustillant au chocolat, puis avec les pommes. Continuer jusqu'au remplissage du verre.

Ça sent beau dans la cuisine

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