Des pommes, des poires à la façon des demoiselles Tatin, caramel à la fleur de sel

Préparation : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pommes à tarte
4 poires
30 g de raisins secs
1 pâte feuilletée pur beurre
20 g de beurre
Pour le caramel :
150 g de sucre
30 g de beurre
10 cl de crème liquide entière
Fleur de sel
Pour la glace(voir plus bas la recette que j'ai utilisée) :
180 g de sucre
1 l de lait
8 jaunes d'oeufs
1 gousse de vanille
50 g de lait en poudre
Ayant de la glace vanille au congélateur voici les proportions de ma recette qui est celle de Lenotre:
1/2 l de lait
25 cl de crème liquide entière
6 jaunes d'oeufs
2 gousses de vanille
150 g de sucre

Préparation de la glace :
Fendre les gousses de vanille, récupérer les graines et les mettre dans le lait avec les gousses. Faire bouillir le lait et couper le feu pour laisser infuser 1 h. Retirer les gousses. Dans un saladier fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne "blanc" et mousseux. (si vous mettez du lait en poudre l'incorporer au mélange dés le début).

Verser le lait chaud sur le mélange en remuant et reverser le tout dans la casserole. Faire cuire à feu doux sans dépasser 84° et en mélangeant continuellement en faisant des 8 avec la cuillère en bois (ne surtout pas faire bouillir pour ne pas faire coaguler les jaunes). Hors du feu incorporer la crème et passer le tout au chinois, laisser refroidir et mettre en sorbetière ou turbiner.

Préparation du caramel :
Dans une casserole faire cuire le sucre avec 10 cl d'eau jusqu'à obtenir une belle couleur dorée, ajouter alors le beurre (attention aux projections) et décuire avec la crème. Ajouter une pincée de fleur de sel.

Préparation des disques feuilletés :
Dans la pâte étalée découper des cercles de 12-13 cm, les mettre sur une plaque antiadhésive et les cuire à four préchauffé à 200° pendant 20 mn environ en mettant au bout de 5 mn une deuxième plaque sur le dessus pour aplatir la pâte et éviter qu'elle ne gonfle trop.
Une fois cuits les sortir du four et les laisser refroidir sur une grille.

Préparation des fruits :
Éplucher les pommes et les poires et les couper en gros quartiers. Dans une poêle faire fondre 20 g de beurre et y mettre les quartiers de fruits avec les raisins secs. Ajouter 2 c à s de caramel et cuire à couvert pendant 10 mn, pommes et poires doivent être très moelleuses.

Présentation :
Sur les assiettes dresser des quartiers de fruits avec les raisins, poser 1 disque de pâte feuilletée, une quenelle de glace vanille avec 2 quartiers de fruits et napper avec la sauce caramel. Servir aussitôt.

Pour décorer l'assiette j'ai fait un caramel classique et ai fait des motifs sur une feuille silicone. Il ne reste qu'à planter un motif dans la quenelle de glace.

Péché de gourmandise
http://pechedegourmand.canalblog.com