

TATIN DESTRUCTUREE ET SA GLACE AU PAIN D'EPICES

Ingrédients : (4 pers.)

Tatin de pommes

600g de pommes (Reinettes)
60g de beurre
100g de sucre
1 bâton de vanille
le jus d'un citron

Glace au pain d'épices

4 jaunes d'oeufs
80g de pain d'épices artisanal
100g de sucre
4dl de lait

Feuilleté

1 plaque de pâte feuilleté rectangulaire
confiture à choix ou sucre brun

PREPARATION

La glace

Porter le lait à ébullition.

Faire blanchir le sucre et les jaunes d'oeufs. Verser peu à peu le lait par-dessus puis remettre sur le feu et faire cuire comme une crème anglaise (sur feu doux).

Ajouter le pain d'épices coupé en dés et mixer, placer en turbine à glace.

Les pommes

Couper les pommes en quatre quarts et les éplucher puis les couper en tranche pas trop fine à l'aide de la mandoline, les citronner.

Dans une grande poêle, placer le beurre, le sucre et la vanille fendue, laisser fondre puis disposer les pommes bien rangées dans le fond. Porter à ébullition à feu vif et cuire 20 min. à feu doux. Laisser refroidir.

La sauce caramel

Chauffer la crème. Porter à ébullition le sucre et l'eau pour obtenir un caramel et décuire avec la crème chaude. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajuster la consistance si besoin avec un peu de crème, pour obtenir une sauce onctueuse.

Le feuilleté

Dérouler la pâte feuilletée, la couper en deux dans la longueur. Badigeonner de la confiture de votre choix (ou de sucre brun) et couper des petites bandes d'env. 1 cm de large. Les torsader et les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire au four préchauffé à 180°C pendant ~15 min. Laisser refroidir sur une grille.

Le dressage

Dresser un rond d'env. 6Cm de diamètre avec les pommes et les superposer en montant d'en 3-4 cm (il doit y avoir un trou au milieu).

Déposer le feuilleté au milieu et une quenelle de glace à côté. Décorer avec la sauce caramel.



Sauce caramel

100g de sucre
100g de crème
1cs d'eau