

1^{er} prix
Catégorie
Loisirs
Dessert

MELLILA

Recette d'Axelle

INGRÉDIENTS



- 1 gousse de vanille
- 60 g de beurre
- 90 g de farine de blé
- 30 g de farine de noisettes
- ½ œuf + 3 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- 1.2 kg de pommes Jonagold
- 15 cl de lait
- 120 g de miel de montagne
- 1 c. à café de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 15 cl de crème fleurette 30%



Temps de préparation : 1h30



Temps de cuisson : 30 minutes



PRÉPARATION

Pâte sablée aux noisettes :

Mélanger la farine de blé et la farine de noisettes. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger du bout des doigts pour obtenir une préparation sableuse. Ajouter le ½ œuf, puis 60g de sucre semoule et les graines de vanille. Mélanger, former une boule, l'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer 1 h au frigo.

Compotée de pommes :

Éplucher les pommes, les couper grossièrement et les faire compoter dans une casserole, 15 min. à feu doux. Laisser refroidir.

Passer la pâte au four, 15 à 20 min. à 180°C. Le biscuit doit être croquant. Une fois cuit et refroidi, le recouvrir de compotée de pommes.

Mousse au miel :

Ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Fouetter les jaunes d'œuf avec 1 c. à café de sucre. Chauffer le lait avec le miel. Dès qu'il est bouillant, le verser sur le mélange jaune d'œufs/sucre en plusieurs fois. Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer jusqu'à obtenir la consistance d'une crème anglaise.

Prélever quelques cuillères de ce mélange et y incorporer la gélatine, préalablement essorée avant de la mélanger au reste. Laisser refroidir. Monter la crème en chantilly, l'incorporer à la crème au miel. Verser la mousse sur la compotée. Laisser au frais pendant 2 h.