

Entremet Pommes, Vanille & Caramel

Les ingrédients

Pour la pâte sablée

- 90 g de beurre demi-sel mou
- 35 g de sucre glace
- 80 g de farine

Pour le biscuit vanille huile d'olive

- 160 g de sucre semoule avec 2 gousses de vanille
OU 160 g de sucre vanillé
- 100 g d'œuf
- 80 g de crème épaisse
- 120 g de farine
- 6 g sachet de levure
- 40 g d'huile d'olive
- du beurre pour graisser le moule

Pour le sirop vanille

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Pour la crème chantilly vanille-chocolat blanc

- 250 g de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 1/4 de fève de tonka
- 50 g de chocolat blanc

Pour le crémeux caramel

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Pour la compote de pommes

- 250 g de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 1/4 de fève de tonka
- 50 g de chocolat blanc

Pour le dressage

- 1 pomme golden ou grany smith
- 1 citron jaune

La veille

La crème chantilly vanille chocolat blanc

Faire bouillir la crème dans une casserole avec la gousse de vanille grattée et la fève tonka.

Ensuite, placez le chocolat blanc en pastille ou en carreaux dans un saladier, puis versez la préparation en la passant au chinois.

Mixez le tout au mixer plongeant. Laissez refroidir, filmez au contact et placez la préparation 1 nuit au frais.

Le crémeux au caramel

Faites tremper la gélatine dans l'eau. Réalisez un caramel à sec en faisant chauffer le sucre semoule dans une casserole, jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée. Dans un même temps, faites bouillir le lait avec la vanille grattée dans une autre casserole et versez la préparation petit à petit sur le caramel.

Mélangez le jaune d'œuf avec la fécule de maïs dans un cul de poule. Versez la préparation lait-caramel chaude sur le mélange précédent. Reversez le dans la casserole et

portez à ébullition pendant 2 minutes sans cesser de mélanger jusqu'à obtention d'une texture de crème pâtissière.

Ajoutez la gélatine essorée.

Laissez la température de la préparation redescendre à 40 degrés et y ajouter le beurre demi-sel en plusieurs fois à l'aide d'un mixeur plongeant.

Laissez refroidir, filmez la préparation au contact et placez au frais une nuit.

Le jour J

La pâte sablée

Préchauffez le four à 180°.

Placez le beurre au batteur muni d'une feuille, puis ajoutez le mélange sucre glace – farine tamisé.

Placez la pâte dans le moule de 25 cm (mettre une feuille de papier sulfurisé au fond).

Faites cuire au four pendant 8 minutes.

Le biscuit vanille huile d'olive

Baissez la température du four à 170°. Faites blanchir les œufs avec le sucre vanillé (ou le sucre semoule avec les graines de gousse de vanille) dans un batteur muni d'un fouet.

Ajoutez la crème épaisse. Tamisez la farine avec la levure chimique et ajoutez-les au mélange précédent, incorporez l'huile d'olive.

Étalez la préparation sur le sablée et faites cuire pendant 15 minutes jusqu'à obtention d'une couleur blonde.

Le sirop à la vanille

Mettez l'eau, la gousse de vanille et le sucre dans une casserole, portez à ébullition.

Dès la sortie du four, imbibez le biscuit tiède à l'aide d'un pinceau.

Compote de pommes

Placez l'eau, le sucre, la vanille grattée dans une casserole. Portez le tout à ébullition.

Ajoutez les pommes puis faites cuire à l'étouffé pendant 20 minutes. Ôtez la vanille et mixez le tout au mixeur plongeant.

Le montage

Étalez sur le gâteau la compote. Montez la crème vanille-chocolat blanc en chantilly.

Placez la dans une poche à douille, puis mettez également le crémeux dans une autre poche à douille.

Dressez-les en forme de petits points sur le biscuit.

Coupez la pomme en bâtons très fins et trempez les dans le jus de citron.

Parsemez ces pommes sur le gâteau de façon harmonieuse.

Et voilà ! Bon appétit !