

Entremets pommes, caramel et son sablé

Pour 9 entremets

Préparation : 10 min – Cuisson : 15+10+12 min

Ingrédients :

***Compote**

- 600g de pommes épluchées
- 60g de miel
- 60g de beurre

***Sablé**

- 150g de sablés bretons
- 75g de beurre

***Caramel**

- 160 g de sucre
- 90 g de crème liquide
- 8 g de gélatine (soit 4 feuilles)
- fleur de sel



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : deux casseroles, un Tornado, un mixeur plongeur, une spatule haute température, un cul-de-poule, une cuillère magique, une louche, une spatule coudée, un moule 9 Mini Saint-Honoré, un moule 12 tartelettes et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Compote :**

- Couper les pommes à l'aide du coupe-pommes puis les mixer grossièrement au Tornado.
- Dans une casserole, mettre le miel et le beurre à chauffer et ajouter les pommes.
- Bien mélanger avec une spatule haute température et napper de beurre au miel.
- Laisser compter 15 min à feu moyen.

***Caramel :**

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Pour le caramel, dans une casserole, mettre le sucre et laisser chauffer jusqu'à ce que cela commence à passer en caramel. Ne pas y toucher jusqu'à ce moment.
- Quand le caramel est marron clair, retirer du feu et ajouter la crème liquide. Attention cela peut éclabousser un peu. Au besoin ajouter dessus un couvercle.
- Bien mélanger puis ajouter une pincée de fleur de sel.
- Remettre à chauffer 5 min pour que la préparation s'homogénéise bien.
- Ajouter ensuite les feuilles de gélatine essorées.
- Ajouter ensuite les pommes cuites et mixer à l'aide d'un mixeur plongeur.

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

***Montage :**

- Déposer le moule Saint-Honoré sur la plaque aluminium perforée.
- Verser dans les empreintes à l'aide de la louche.
- Tapoter légèrement la plaque afin d'enlever les bulles d'air.
- Laisser tiédir à température ambiante 1h puis mettre au congélateur durant 3h minimum.

***Sablé :**

- Déposer le moule 12 Tartelettes sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre.
- Mixer les biscuits au Tornado et ajouter le beurre fondu.
- Mélanger le tout jusqu'à ce que le beurre ait mouillé toutes les miettes.
- Répartir dans 9 empreintes et tasser à l'aide de la spatule coudée.
- Réserver au frais minimum 1h.
- Démouler les entremets encore congelés. Les réserver dans une assiette.
- Au moment de déguster, verser une cuillère à café de caramel au beurre salé sur le sablé.
- Poser un entremets aux pommes sur chaque sablé au caramel.
- Déguster.

Bon appétit !



Moule 9 Mini St Honoré Maelig Georgelin



Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle