

Dessert au spéculos, non peut-être !



Ingrédients : +/- 10 moules de 6 cm de diamètre

Les pommes :

- 1.000 kg de pommes golden
- 0.040 kg de sucre semoule
- 0.040 kg de beurre

Préparation : Préchauffer le four à 180°C

- Eplucher les pommes taillées en quartiers.
- Tailler les quartiers en deux et ensuite en "morceaux d'environ 1 cm".
- Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les pommes.
- Sauter à feu vif jusqu'à ce que les pommes commencent à colorer.
- Saupoudrer avec le sucre semoule.
- Poursuivre la cuisson à feu modéré, jusqu'à ce que les pommes soient bien caramélisées.
- Les égoutter dans une passoire.

Le caramel :

- 0.150 kg de sucre semoule
- 0.050 kg d'eau

Préparation :

- Mettre le sucre et l'eau dans une russe (casserole) ou une sauteuse.
- Porter à ébullition à feu modéré.
- Poursuivre la cuisson jusqu'à coloration brune.
- Stopper la cuisson du caramel dans de l'eau bouillante.
- Verser un peu de caramel dans les moules, ce n'est pas grave si le caramel ne s'étale pas tout à fait.
- Remettre le caramel sur feu doux quelques instants si besoin pour le liquéfier.
- Mettre les moules au four à 180° pour que le caramel s'étale bien au fond des alvéoles.

- Remplir les alvéoles avec les pommes presque jusqu'en haut, laisser deux à trois mm pour l'épaisseur de la pâte.
- Bien tasser avec une petite cuillère.
- Laisser refroidir et réserver au frais.

La pâte :

- 1 Pâtes feuilletée ou brisée

Préparation :

- Tailler la pâte avec un emporte-pièce, le diamètre doit être un peu plus grand que le diamètre des moules.
- Obturer chaque moule avec un disque de pâte sur les pommes bien froides et enfoncer légèrement la pâte sur le pourtour des moules.
- Percer les disques de pâte avec un pique à brochette. Laisser reposer le tout pendant au moins 20 mn au frais
- Cuire au four à 180° pendant 15 à 20 mn.
- A la sortie du four laisser reposer 5 mn environ et tasser les tatin avec une spatule.
- Laisser refroidir et réserver au congélateur, c'est pour les démouler plus facilement
- Démouler et laisser décongeler.
- Tiédir au four légèrement avant de servir

La crème :

- Fouetter 200 g mascarpone avec 3 càs de sucre et le jus d'un citron
- .
- Former des petites quenelles à présenter sur les cuillères de dégustation.

Caramel au spéculoos

- 0,3 kg sucre
- 25 g beurre
- 20 cl de crème fraîche
- 0,2 kg de spéculoos
- Fleur de sel
- 5 cl eau
- 2,5 cl jus de citron

Réduire en poudre le spéculoos le plus finement possible.

Mettre à fondre le sucre avec l'eau et le jus de citron afin d'obtenir un caramel ambré clair.

Retirer du feu.

Incorporer le beurre en parcelles et mélanger jusqu'à ce que le beurre soit bien amalgamé au caramel.

Ajouter la crème et mélanger.

Mettre un peu de fleur de sel.

Ajouter la poudre de spéculoos et réserver jusqu'à utilisation.