

Tarte Tatin

Pâte feuilletée et pommes grises du Canada caramélisées, crèmeux vanille et crème fraîche, chantilly au caramel.

À préparer à l'avance : la chantilly au caramel repose une nuit au réfrigérateur.

Pâte feuilletée — 500 g

INGRÉDIENTS

105 ml d'eau
10 g de sel
45 g de beurre fondu
190 g de farine T55
155 g de beurre sec à 84 % de matière grasse

PRÉPARATION

1. Mélanger l'eau froide, le sel et le beurre fondu dans un saladier.
2. Ajouter la farine et travailler jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Abaisser au rouleau, filmer et réserver 30 minutes au réfrigérateur.
4. Pendant ce temps, aplatir le beurre sec entre des feuilles guitare pour former un rectangle.
5. Abaisser la détrempe, y enfermer le beurre et bien souder les bords.
6. Abaisser le pâton en un rectangle trois fois plus long que large.
7. Replier le tiers inférieur sur le tiers central.
8. Replier le tiers supérieur sur le tiers central.
9. Répéter l'opération, puis filmer et réserver 20 minutes au réfrigérateur.
10. Répéter le pliage une fois de plus.
11. Laisser reposer encore 20 minutes avant de façonner la pâte.
12. Réserver au froid avant utilisation.

Compotée de pommes caramélisées

INGRÉDIENTS

500 g d'eau
200 g de sucre muscovado
100 g de beurre
8 pommes grises du Canada

PRÉPARATION

1. Porter l'eau, le sucre muscovado et le beurre à frémissement.
2. Pocher les pommes pelées et évidées dans le sirop pendant 15 minutes.
3. Égoutter les pommes et faire réduire le sirop jusqu'à obtenir une consistance épaisse.
4. Verser le sirop dans le moule et disposer les tranches de pommes par-dessus.
5. Recouvrir de pâte feuilletée et cuire à 160 °C pendant 45 minutes.

Crèmeux vanille et crème fraîche

INGRÉDIENTS

120 g de crème à 35 %
6 g de sucre
9 g de pectine NH
2 gousses de vanille
30 g de jaunes d'œufs
100 g de crème fraîche

PRÉPARATION

1. Chauffer la crème et la vanille à 40 °C, puis ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
2. Porter à ébullition et laisser frémir 2 minutes pour activer la pectine.
3. Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs.
4. Mélanger puis laisser refroidir.
5. Une fois le mélange froid, émulsionner avec la crème fraîche.

Chantilly au caramel

INGRÉDIENTS

90 g de sucre
2 g de pâte de vanille
160 g de crème à 35 %
1 g de sel de Maldon
5 g de gélatine en poudre 200 Bloom
22 g d'eau froide
500 g de crème à 35 %

PRÉPARATION

1. Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
2. Pendant ce temps, porter la crème et la pâte de vanille à ébullition, puis réserver.
3. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Lorsqu'il est blond, arrêter la cuisson en ajoutant le mélange de crème et de vanille.
4. Fouetter puis ajouter le sel.
5. Hors du feu, ajouter la moitié de la crème restante pour tempérer la préparation.
6. Ajouter la gélatine puis incorporer le reste de la crème.
7. Mixer et passer au chinois.
8. Filmer et réserver une nuit au réfrigérateur.
9. Au moment de l'utiliser, monter au fouet.