

Entremets pomme

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 75g de sucre
- 75g de beurre pommade
- 100g de farine
- 5g de levure chimique
- 1 cuillère à café d'épices à pain d'épices
- 40g de sucre
- 7g de gélatine 200-220 bloom
- 40g de chocolat au lait 40%
- 60g de gavottes émiettées
- 50g de crème liquide entière
- 150g de crème liquide entière
- 1 jaune d'œuf
- 25 g de sucre
- 5g de gélatine 200-220 bloom
- 250 g de compote de pommes Golden
- 1 gousse de vanille
- 75g d'eau
- 150g de sucre
- 150g de sirop de glucose
- 150g de chocolat blanc pâtissier, concassé
- 100g de lait concentré sucré

Préparation

1. Aujourd'hui une recette à base de pommes !
2. J'avais envie d'un dessert assez frais et léger, et donc pas d'un entremet mariant pommes et caramel beurre salé, mais bien d'un entremet tout pomme.
3. Cet entremet est donc composé d'un sablé breton parfumé avec des épices à pain d'épices, d'une crème bavaroise à la pomme, d'un insert pomme verte, d'un croustillant à base de crêpes dentelles pour apporter un peu de croquant et d'un glaçage (la recette est celle du glaçage qu'Imane avait utilisé lors de l'émission Le Meilleur Pâtissier sur M6).
4. Quand l'appareil est blanc et onctueux, incorporer le beurre pommade et lisser le mélange.
5. Tamiser dessus la farine et la levure chimique, ajouter une pincée de fleur de sel et travailler à la spatule pour obtenir une pâte homogène.
6. L'aplatir sur une épaisseur d'1/2 cm dans du papier film et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures (environ 3 ou 4 heures).
7. Détailler le disque à l'aide d'un cercle à pâtisserie (un peu plus petit que la taille de l'entremet) non beurré et cuire avec le cercle environ 25mn à 170°.
8. Laisser tiédir sur grille puis démouler délicatement.
9. Sablonner avec du chocolat blanc fondu afin que le sablé garde tout son croustillant.
10. Granny smith.
11. Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
12. Faire chauffer la purée de pommes et la vanille.
13. Ajouter ensuite le sucre, puis une fois le mélange bien chaud, incorporer hors du feu la gélatine essorée.

14. Bien mélanger, puis couler dans un cercle de taille un peu plus petite que l'entremet final, et mettre à prendre au froid.
15. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter le praliné et les gavotes émiettées.
16. Bien mélanger, puis étaler sur une épaisseur de quelques millimètres.
17. Comme ci-dessus, vous pouvez utiliser de la compote toute prête ou bien la faire vous-même à base de pommes golden.
18. Mettre la gélatine à ramollir dans un récipient rempli d'eau froide.
19. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
20. En même temps, verser le lait et de crème liquide dans une casserole, et faire chauffer à feu doux avec la vanille.
21. Verser 1/3 du mélange lait/crème sur les jaunes d'œufs blanchis, fouetter puis verser sur le restant de lait dans la casserole.
22. Continuer la cuisson à feu doux, sans dépasser la température de 84°C.
23. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, et bien mélanger.
24. Laisser refroidir jusqu'à une température de 35°C environ.
25. Dans le même temps, monter la crème fleurette en chantilly.
26. Mélanger alors à l'aide d'une maryse la crème et la compote de pomme, puis incorporer délicatement la chantilly jusqu'à obtenir un appareil homogène.
27. Montage : Dans un cercle à entremet, verser un peu de crème bavaroise, puis déposer le sablé aux épices.
28. Verser à nouveau un peu de crème bavaroise et insérer le croustillant découpé à la bonne taille et l'insérer à la pomme.
29. Recouvrir avec le reste de crème bavaroise et lisser avec une spatule avant de mettre l'entremet à prendre au congélateur.
30. Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
31. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose.
32. Verser le sirop chaud sur le chocolat concassé, remuer pour faire fondre le chocolat, puis incorporer la gélatine essorée à l'aide d'une maryse.
33. Ajouter le lait concentré sucré et le colorant.
34. Filtrer le glaçage et laisser refroidir jusqu'à atteindre une température de 32-35°C.
35. Pendant ce temps, démouler l'entremet et le déposer sur une grille.
36. Verser alors le glaçage sur l'entremet avant de le mettre au réfrigérateur quelques heures avant de le manger.
37. Pour décorer mon entremet, j'ai rajouté quelques « fleurs » en pomme ; pour cela, vous aurez besoin de quelques tranches de pommes ramollies dans de l'eau bouillante avant de les rouler pour former les roses.
38. Il ne reste qu'à les rajouter sur l'entremet et c'est bon !
39. Bonne dégustation !