

## Pommes au four à l'espuma de calvados



Dessert **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 25 mn

*On a rarement vu des pommes aussi chics... Ce dessert digne d'un chef est à la portée de tous. À vos tabliers !*

Recette proposée par : Bernard DAUPHIN

### Ingrédients

- pour les pommes au four :
- 4 pommes - à chair ferme de bonne tenue à la cuisson
- pour la crème anglaise :
- 30 g de mandarine - impériale
- 60 g de sucre
- 6 jaunes d'oeufs
- 500 ml de lait
- pour l'écume de calvados :
- 15 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 5 cl de calvados

### Préparation

- 1 Pelez les pommes et, au couteau d'office, levez un long ruban.
- 2 Enroulez ce ruban sur lui-même pour former une rose. Déposez ces roses sur la plaque de cuisson et faites cuire à 200°C, thermostat 6-7 pendant 20 minutes environ. Pulvériser un peu d'eau sur les pommes plusieurs fois pendant la cuisson pour éviter le brunissement. Réservez les pommes cuites.
- 3 Réalisez alors la crème anglaise et à froid, incorporez l'alcool. Réservez.
- 4 Dressez les pommes dans des assiettes individuelles sur un lit de crème anglaise à la mandarine.
- 5 Dans un siphon, mettez la crème fraîche, le lait, le calvados, puis agitez bien et versez un peu d'écume sur la crème anglaise.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

