

Feuillantine aux pommes caramélisées



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 60 mn

Cuisson : 55 mn

L'association carambar et pommes est délicieuse. Cependant, si vous êtes pressé, vous pouvez servir cette feuillantine avec une glace à la vanille bourbon et une chantilly toute prête ainsi qu'une bolée de cidre.

Recette proposée par : Panafieu

Ingrédients

- pour la feuillantine :
 - 1 pâte feuilletée
 - 5 pommes - golden
 - 50 g de beurre - fondu
 - 40 g de sucre
- pour la chantilly au carambar :
 - 10 carambars
 - 250 ml de crème liquide - + 7 cs de crème liquide chaude
- pour la glace au carambar :
 - 500 g de lait
 - 50 g de poudre de lait
 - 5 jaunes d'oeufs
 - 100 g de sucre
 - 12 carambars
- pour la crème caramel au beurre salé :
 - 90 g de sucre
 - 60 g de beurre - salé
 - 15 cl de crème liquide

Préparation

- 1 Pour la feuillantine : étalez la pâte dans la tourtière, piquez-la à l'aide d'une fourchette, réservez au frais pendant que vous préparez les pommes.
- 2 Coupez les pommes en deux. Épluchez-les et ôtez le cœur. Coupez les pommes à la mandoline au dessus de la tarte. Étalez bien uniformément.
- 3 Faites fondre le beurre au micro-ondes. Mélangez-le avec le sucre. Étalez à l'aide du pinceau ce mélange sur toute la surface de la tarte.
- 4 Enfournez dans le four préchauffé à 220°C pendant environ 25 minutes.
- 5 Pour la chantilly au carambar : faites fondre les carambars dans une casserole avec la crème liquide sur feu doux, remuez souvent pour qu'ils ne collent pas.
- 6 Ajoutez le reste de crème froide, mélangez bien puis, passez au chinois (au dessus d'un récipient avec bec verseur) afin d'éliminer les petits morceaux qui pourraient obstruer le siphon.
- 7 Versez dans le siphon, fermez. Insérez la cartouche de gaz, secouez énergiquement, retirez la cartouche et réservez au réfrigérateur une bonne heure au moins.
- 8 Pour la glace au carambar : faites chauffer le lait avec la poudre de lait, déposez les carambars et laissez-les fondre doucement en ayant soin de mélanger de temps en temps.
- 9 Mélangez les jaunes et le sucre. Délayez peu à peu avec le lait bouillant. Faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement de la crème.
- 10 Versez dans un grand bol, attendez que le mélange refroidisse et réservez ensuite au réfrigérateur pour 12 heures minimum. Puis, réalisez en sorbetière.
- 11 Crème caramel au beurre salé : faites un caramel à sec avec le sucre, le beurre salé et la crème liquide que vous aurez préalablement chauffée.
- 12 Sortez votre glace 6 à 7 minutes avant le dessert.
- 13 Faites chauffer 25 secondes au micro-ondes à 450°C la quantité de caramel au beurre salé que vous avez besoin. Il faut compter une cuillère à soupe par personne.

14

Présentez une part de feuillantine au centre de l'assiette, déposez sur celle-ci une boule de glace avec de la chantilly au carambar et entourez d'un cordon de sauce caramel au beurre salé.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

