

Tatin de Pommes et son Crumble au Caramel



Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 + 8 minutes
Froid : 30 minutes + 3 heures
Sphères 3D (FX 2199)

Pour 6 Tatin de pomme :

- 5 grosses pommes Golden ou Gala
- 50 g de miel
- 30 g de beurre
- 100 g de sucre
- 45 g de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine

Crumble au caramel :

- 40 g de farine
- 30 g de sucre
- 40 g de poudre de noisettes
- 30 g de poudre d'amandes
- 80 g de caramel au beurre salé

Préparation :

Épluchez et épépinez les pommes (gardez la queue de côté pour la déco) et coupez-les en petits cubes.

Versez le miel dans une sauteuse, ajoutez le beurre et chauffez jusqu'à ce que le beurre fonde. Ajoutez les cubes de pommes et poêlez-les légèrement. Enrobez-les bien et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Réservez.

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Dans une grande poêle ou casserole, versez la moitié du sucre et faites fondre et caraméliser à sec. Ajoutez le reste du sucre et laissez cuire encore . Ôtez du feu dès que ça commence à mousser et à l'obtention d'un caramel brun clair. Ajoutez la crème fraîche en faisant attention aux éclaboussures. Mélangez, ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et mélangez bien le tout.

Ajoutez ensuite les cubes de pommes en mélangeant bien pour les enrober de caramel. Remplissez 6 moules **Sphères 3D (FX 2199)** jusqu'en haut en tassant légèrement. Laissez refroidir et mettez au congélateur pendant 3 heures minimum.

Pour le crumble au caramel, mélangez la farine, le sucre, la poudre de noisettes et la poudre d'amandes. Ajoutez le caramel au beurre salé, mélangez et égrenez le tout sur une **Toile de Cuisson Silpat**. Placez au congélateur 30 minutes.

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et enfournez le Crumble pour 8 minutes. Laissez refroidir.

Démoulez les boules, laissez décongeler et posez-les à l'aide de la petite spatule coudé sur le crumble. Pour que le trompe l'œil soit parfait, piquez une queue de pomme au milieu de chaque Tatin.

Note : Vous pouvez les garder facilement 1 mois au congélateur.