

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~ L'Énergie ~

*Entremet pommes pochées aux épices  
mousse caramel beurre salé sur palet breton*



### **Palet Breton**

100 grs farine fluide  
20 grs poudre d'amande  
70 grs sucre en poudre  
90 grs beurre mou  
2 jaunes d'œufs  
1/2 sachet levure chimique  
1 pincée de sel  
1 cuillère à Café d'extrait ou arôme vanille

### **Pommes pochées aux épices**

3 pommes golden  
20 grs sucre  
300 ml eau  
Mélange de 4 épices  
Gingembre en poudre  
2 feuilles de gélatine

### **Mousse caramel au beurre salé**

200 grs sucre en poudre  
20 cl crème entière liquide  
20 gr beurre demi-sel  
40 cl crème entière liquide (à mettre 1 h au congélateur pour qu'elle soit bien fraîche ainsi que le bol et le fouet)  
4 feuilles de gélatine

### ***Palet Breton***

Mélangez le beurre avec le sucre pour obtenir un appareil crémeux  
Ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez pour détendre l'appareil  
Incorporez progressivement la farine, la poudre d'amande,  
la levure chimique et l'arôme vanille  
Bien mélanger pour obtenir une boule de pâte un peu collante  
Placez au frigo avec un film alimentaire dessus pendant 1 h  
1 h après ou +, sortir la pâte du frigo  
Étalez afin de pouvoir garnir un cercle à pâtisserie  
de 20/22 cm posé sur du papier sulfurisé  
(si la pâte est un peu trop molle, la poser directement dans le cercle,  
placer un film transparent dessus et avec le bout des doigts  
répartir sur le fond)  
Laissez la pâte au milieu du cercle pour la cuisson  
pour bien garder une forme ronde  
Cuisson 25 min à 170°  
La pâte doit être dorée et encore un peu molle au toucher  
A la sortie du four, faites quelques trous avec un manche rond,  
afin que la mousse s'écoule un peu et tienne bien les pommes  
Laissez refroidir

### ***Pommes pochées aux épices***

Coupez les pommes épluchées et épépinées en quartiers  
Faites chauffer l'eau avec le sucre et les épices  
{1 cuillère à café de 4 épices + 1 cuillère à café de gingembre en poudre  
(j'ai préféré mettre 1 cuillère d'épices à pain d'épices)}  
Portez à ébullition et mettre les quartiers de pommes  
Baissez le feu et laissez pocher 10 mn  
À mi-cuisson, faites tremper les deux feuilles de gélatine  
Videz l'eau pour égoutter les pommes et laissez refroidir 5 mn  
Ajoutez les 2 feuilles de gélatine bien essorées  
Avec une cuillère, mélangez les pommes et la gélatine  
pour qu'elle fonde bien  
Réservez

### ***Mousse caramel au beurre salé***

Dans une casserole type "Tefal", versez le sucre  
et laissez fondre à feu doux  
Lorsque le caramel est fondu et doré, hors du feu,  
ajoutez progressivement 20 cl de crème liquide en trois ou quatre fois  
en remuant bien entre chaque ajout  
Ensuite, ajoutez le beurre salé et mélangez à nouveau

Il va rester des pépites de sucre dans la casserole  
Pour les faire fondre, remettre la casserole sur feu doux pendant 5 mn  
et remuez pour les dissoudre  
Laissez reposer 10 minutes pendant que les feuilles de gélatine  
trempent dans l'eau froide  
Au bout des 10 mn, ajoutez la gélatine au caramel et remuez bien  
Placez la casserole dans un fond d'eau froide et laissez refroidir en  
remuant de temps en temps  
Montez la crème qui était au congélateur en chantilly bien ferme  
Incorporez-y très délicatement le caramel refroidi

### ***Assemblage***

Posez le palet breton sur le plat de service en laissant le cercle  
Glisser une bande de rhodoïd pour faciliter le démoulage  
entre le biscuit et le cercle  
Déposez les morceaux de pommes pochées  
Tassez avec une cuillère  
Versez la mousse caramel beurre salé et égalisez avec une spatule  
Décorez selon votre goût  
Placez au frigo et laissez refroidir entre 6 h et 8 h  
ou au congélateur pendant 3 h environ  
Au moment de la dégustation, retirez le cercle et décollez doucement la  
bande de rhodoïd puis décorez à votre goût

\*\*\*