

Tarte fine aux pommes des Alpes de Haute Durance façon tatin et glace vanille



Ingrédients 4 personnes:

Glace vanille :

- 80 cl de lait,
- 20 cl de crème fleurette,
- 8 jaunes d'œuf,
- 250 gr de sucre,
- 1 gousse de vanille,

Pâte :

- 500 gr de farine
- 200 gr de sucre semoule
- 250 gr de beurre
- 3 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- 2 c.a.c de bicarbonate
- sel

Pomme tatin :

- 1kg de Golden,
- 200 gr de sucre,

Sauce caramel :

- 500gr de sucre,
- 50 cl de crème
- 150gr de beurre salé

1. Glace : Porter le lait et la crème à ébullition avec la gousse de vanille fendue et raclée. Ensuite, blanchir les jaunes et le sucre dans un cul de poule. Verser progressivement le lait et la crème bouillants sur le mélange en délayant. Remettre dans la casserole, chauffer lentement en vannant jusqu'à 84°C. Passer au chinois et refroidir rapidement et turbiner la glace et réserver au congélateur.
2. Pomme façon tatin :
Eplucher, couper en 4 et vider les pommes.
Démarrer un caramel à sec et la déglacer avec de l'eau pour qu'il reste liquide. Disposer les quartiers dans un plat, arroser du caramel et cuire au four à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Débarrasser et placer au frais.
3. Pâte : Mélanger farine, beurre, sel et bicarbonate et réaliser un sablage.
Blanchir les jaunes avec le sucre et incorporer au sablage et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer 1 heure au frigo. Abaisser cette pâte à 2mm et tailler à l'emporte pièce rond de 8 à 10 cm de diamètre.
Faire cuire à 180°C au four et la faire refroidir.
4. Sauce C.B.S :
Commencer par faire un caramel à sec. Hors du feu déglacer avec la crème tiède et la faire réduire quelques minutes. Retirer du feu et incorporer le beurre salé
5. Pour le dressage, disposer la pomme caramélisée sur le fond de tarte dans un cercle et masquer de glace vanille. Lisser, décercler et mettre sur l'assiette avec la sauce au caramel.

*Recette proposée par le Chef DEBRUYNE Benjamin du restaurant
Au Gré du marché 04200 Peipin*