

Dômes pommes tatin, crème vanille et caramel

Ingrédients pour 6 dômes:

Les pommes :

3 pommes golden
20g de beurre
1cc de jus de citron
1 pincée de fleur de sel
1cc de vanille liquide
20g d'eau
27g de sucre en poudre

Dans une casserole faites chauffer l'eau et le sucre en remuant jusqu'aux premiers frémissements pour bien dissoudre le sucre. Retirez du feu. Ajoutez le jus de citron, la vanille et la fleur de sel, puis le beurre en morceaux et émulsionnez au mixer plongeant. Réservez.

Coupez les pommes pelées en fines tranches et mettez les dans un plat. Versez le sirop dessus et faites cuire à 180° environ 50 minutes en remuant délicatement régulièrement.

Faites les refroidir avant de tapissez des dômes avec.

Pour la crème à la vanille (recette de Pierre Hermé) :

375g de lait (entier si possible)
5 jaunes d'œufs
100g de sucre
40g de maïzena
11g de farine
45g de beurre
1 gousse de vanille

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille grattée. Laissez infuser quelques minutes.

Faites blanchir le mélange œufs, sucre. Ajoutez-y la maïzena et la farine. Mélangez bien et versez petit à petit le lait dessus. Remettez dans la casserole et faites cuire sur feu doux en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe (comptez 5 bonnes minutes).

Versez dans un saladier et laissez refroidir quelques instants avant d'y ajouter le beurre. Mixez l'ensemble pour bien lisser et faites refroidir au frigo.

Streusel noisettes (Conticini) :

50g de beurre

50g de cassonade

65g de poudre de noisettes

50g de farine T45

2 pincées de fleur de sel

Mélangez les poudres dans le bol du robot, ajoutez le beurre pommade en petits dés et fouettez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un mélange grossier. Étalez-le sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et faites-le cuire 30min à 155°. Laissez refroidir un petit peu avant d'y détailler des cercles de diamètre légèrement inférieur au diamètre de vos dômes.

Sauce carambar :

10 carambars

25g de crème liquide

40g de beurre salé

Faites fondre les carambars dans la crème puis ajoutez le beurre. Versez sur le cheesecake au moment de servir.

Montage :

Remplissez vos dômes couverts de pommes de crème vanille et déposez au milieu un peu de sauce aux carambars. Recouvrez avec un peu de crème vanille et finissez par un biscuit noisettes. Mettez au congélateur pendant 2 heures environ afin de pouvoir les démouler correctement.