



POMMES AU SAFRAN ET LEUR LAIT DE POULE



Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: 30 + 30 mn

Pour 4 personnes:

600 g de pommes
200 g de sucre
1 dose de safran
Jus de citron
2 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide
30 cl de lait
25 g de sucre
2 pointes de couteau de Maïzena
2 jaunes d'oeufs
½ dose de filaments de safran + quelques filaments de safran

Les pommes:

Préchauffer le four à 180°. Mettre un plat rempli d'eau chaude pour une cuisson au bain-marie. Éplucher les pommes et les couper en gros cubes. Les mettre dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et la ½ dose de safran. Faire cuire à feu très doux jusqu'à ce que les pommes deviennent ambrées et transparentes (environ 30 mn). Incorporer la gélatine ramollie et essorée et remuer bien pour la dissoudre complètement dans la compote. Remplir les petits plats et les mettre au four au bain-marie environ ½ heure. Laisser refroidir et réserver.

Le "lait de poule":

Pendant la cuisson des pommes, faire chauffer le lait avec les filaments de safran. Mélanger les jaunes et le sucre et la Maïzena et les diluer avec le lait chaud. Chauffer le mélange jusqu'au point d'ébullition et stopper la cuisson dès qu'il est atteint en plongeant le fond de la casserole dans l'eau froide. Laisser refroidir et verser dans les petits verres.

Dressage:

Sur une assiette, poser un petit plat avec les pommes, le verre avec le "lait de poule" et une paille. Garnir avec le petit biscuit de votre choix: macaron, financier ou sablé.