

POMMES CARAMÉLISÉES ET DOUGLAS



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Sucre fin	160 gr
beurre demi-sel	80 gr
crème entière 35% min	200 gr
aiguilles de douglas	1 poignée
sucre	100 gr
eau	100 gr
aiguilles de douglas	1 grosse poignée
sucre	150 gr
aiguilles de douglas	60 gr
pommes granny Smith	3 (ou autre variété acidulée)
pommes granny Smith	2 (ou autre variété acidulée)
Oeufs	4 pcs
sucre de douglas	150 gr
farine	220 gr
Levure chimique	6 gr
Beurre	200 gr
Lait	50 ml
crème entière 35% min	150 gr
Mascarpone	150 gr
sirop de douglas	75 gr

Préparation

1. Faire frémir légèrement la crème. Ajouter le douglas et mixer. Laisser infuser 15 minutes. Filtrer et faire chauffer la crème. Sur feu doux, faire caraméliser le sucre dans un poêlon (sans remuer/mélanger pour éviter que le sucre ne cristallise). Lorsqu'il est caramélisé, ajouter le beurre demi-sel bien froid en morceaux et bien mélanger à la cuillère. Ajouter la crème de douglas chaude, fouetter et laisser réduire quelques minutes à feu doux sans jamais arrêter de fouetter. Réserver à température ambiante.
-

Sirop de douglas

1. Faire un sirop avec le sucre et l'eau. Laisser refroidir. Lorsque le sirop est refroidi, mixer le sirop avec le douglas. Laisser infuser 15 min et filtrer. Réserver au frais.
-

Sucre de douglas

1. Mixer le sucre et les aiguilles de douglas.
-

Pommes caramélisées

1. Couper les pommes en brunoise. Plonger quelques instant la brunoise dans une eau bien citronnée et égoutter. Faire revenir par petite quantité les pommes dans un peu de caramel jusqu'à belle coloration. Réserver au frais.
-

Brunoise de pommes

1. Couper 1/2 pomme en fin bâtonnets et le reste en fine brunoise. Plonger quelques instants dans une eau bien citronnée et égoutter. Réserver au frais.
-

Biscuit madeleine au douglas

1. Faire fondre le beurre à feu doux et laisser refroidir. Préchauffer le four à 180°C. Dans un cul de poule, fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter la farine et la levure tamisée. Fouetter. Verser le beurre fondu en fouettant. Ajouter le lait à la préparation. Verser dans un moule rectangulaire en silicone (ou une plaque de cuisson avec du papier cuisson). Enfourner 20 min (vérifier la cuisson en cours de cuisson). Démouler et laisser refroidir sur une grille. Détailler en cercle avec un emporte pièce. Imbiber le biscuit avec un peu de sirop de douglas.
-

Crème montée au douglas

1. Juste avant le dressage et l'envoi, monter le mascarpone, la crème et le sirop. Débarrasser en poche à douille pour le dressage.
-
-

Dressage

1. Sur le biscuit, dresser un peu de pommes caramélisées, dresser quelques points de crème montée, un peu de brunoise de pommes crues, quelques points de caramel de douglas et terminer avec quelques bâtonnets de pommes.
-
-