

SORBET TANAISIE, POMMES POÊLÉES ET CRUMBLE NOISETTES



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Tanaisie	3 gr (jeunes pousses)
sucre	450 gr
eau	1 L
Blanc d'oeuf	1 pc
Pommes	6 pcs
Beurre	250 gr
Citron vert	1 pc
Mandarine	1 pc
farine	250 gr
Noisettes	125 gr

Préparation

1. Mélanger dans un poêlon l'eau et 300gr de sucre, y ajouter la tanaisie finement hachée, le jus et le zeste des agrumes. Faire chauffer jusqu'au frémissement. Laisser refroidir, puis mettre en sorbetière. Lorsque le sorbet est pris aux trois quarts, y ajouter le blanc d'œuf monté en neige. Quand c'est complètement pris, réserver au congélateur.

2. Éplucher les pommes, les découper en cubes d'environ 1 cm, puis les faire dorer dans un beurre noisette. Réserver.

3. Mélanger la farine du bout des doigts avec le beurre ramolli, 150gr de sucre, jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse. Y ajouter les noisettes grossièrement hachée au couteau. Étaler sur un papier sulfurisé sur une plaque de four, et enfournez à 200°C une demi-heure environ, en remuant à la fourchette de temps en temps. Lorsque le crumble est bien doré, le sortir et le laisser tiédir.

4. Dresser sur une assiette à dessert, une cuillère à soupe de pommes caramélisées et une autre de crumble, accompagnées d'une boule de sorbet.

5. NB : Le mélange de jus de citron vert et de mandarine est un substitut , proche du goût yuzu, mais plus économique et plus facile à se procurer.
