

Distillerie du Centre
Dessert



**Pomme Golden AOC du Limousin
confite au Vin de Feste granité
et mousse caramel**



Par les élèves de Terminale BAC PRO
LPP SAINT-JEAN
LIMOGES - Promotion 2010
www.stjean-limoges.com

Ingrédients pour 4 personnes

Pommes confites :

- 4 Pommes Golden AOC du Limousin
- 50 g de beurre
- 60 g de sucre
- 10 cl de Vin de Feste

Mousse Caramel :

- Caramel de cuisson des pommes
- 25 cl de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine

Granité au Vin de Feste :

- 120 g de sucre
- 10 cl d'eau
- 10 cl de Vin de Feste

Tuiles au pain d'épices :

- 45 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 50 g de pain d'épices
- 30 g de farine

Réalisation

Eplucher les pommes, les couper en 8 quartiers.

Faire chauffer le beurre dans une poêle, y faire colorer les pommes en les saupoudrant de sucre. Les arroser de Vin de Feste et laisser confire 15 min à feu doux. Retirer les pommes confites sur une assiette.

Faire chauffer le caramel des pommes avec 100 g de crème liquide, y incorporer les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide puis laisser refroidir dans un saladier.

Fouetter le restant de crème puis l'ajouter au caramel. Dans un moule, disposer une couche de pommes confites, recouvrir de mousse caramel et disposer le restant de pommes. Laisser figer 1 heure la mousse au réfrigérateur.

Réaliser un sirop (eau + sucre à ébullition) puis ajouter 10 cl de Vin de Feste puis mettre au congélateur. Gratter régulièrement la préparation avec une fourchette pour obtenir le granité.

Réaliser une pâte à tuile en mélangeant beurre ramolli avec sucre, blanc d'œuf, farine et chapelure de pain d'épices préalablement émietté. Etaler une fine couche de pâte à tuile sur une plaque beurrée en leur donnant la forme voulue. Cuire au four, 12min à 180°C.

Démouler les pommes et la mousse caramel sur une assiette à l'aide d'un couteau, y déposer le granité puis la tuile au pain d'épices.