

Biscuit Amandine, pommes caramélisées aux épices, jus de cuisson déglacé au sirop d'érable, quenelle de crème fouettée |

Recette pour 12 Tapas

Description

Biscuit sablé, quartiers de pommes au beurre salé, sauce caramel et érable, crème fouettée.

L'astuce du chef

Lors de la multiplication de cette recette, ne faites pas la même chose systématiquement avec les épices. Une autre sorte de pomme peut être utilisée dans la recette. Ex : Golden, Rainette... Etc. Assurez-vous de bien corner votre bol lors du mélange du biscuit à chaque étape de son élaboration. Attention, les temps de cuisson ne sont que des estimés.

Ingrédients

Pour le biscuit Amandine

- 250 Gr Pâte d'amandes 36%
- 80 Gr Sucre
- 120 Gr Beurre
- 65 Gr Miel
- 4 Unité(s) Oeuf
- 35 Ml Amaretto
- 65 Gr Farine
- 1 Pincée(s) Sel

Pour les pommes et le jus de cuisson

- 4 Unité(s) Pomme cortland
- 75 Gr Sucre
- 65 Gr Beurre
- 75 Ml Sirop d'érable
- 1 Unité(s) Anis étoilé
- 5 Unité(s) Graines de cardamome
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 0.50 Unité(s) Clou de girofle

Quenelle de crème

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 25 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Préparation du biscuit Amandine

Émiettez la pâte d'amande dans un bol. Ajoutez le sucre et bien mélanger de manière à lisser la préparation. Ajoutez le beurre en pommade puis bien mélanger, puis les œufs un à un, finissez avec le miel et l'Amaretto. Terminez en ajoutant la farine et sel en pliant. Versez votre biscuit dans une plaque à cuisson. Cuire environ 15 à 20 minutes.

Préparation des pommes

Dans une poêle, faites fondre le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une légère coloration. Pendant

ce temps, épluchez les pommes, coupez-les en cubes, puis faites-les revenir à la poêle dans le mélange beurre + sucre. Gardez du croquant dans la cuisson des pommes, récupérez les pommes dans un bol. Ajoutez les épices et continuez de cuire votre jus de cuisson, déglacez avec le sirop d'érable, laissez réduire 2 minutes environ de manière à obtenir un jus de cuisson avec une belle épaisseur.

Crème fouettée

Dans un bol ou un batteur électrique, versez votre crème ainsi que le sucre glace tamisé. Mélangez à l'aide d'un fouet, en exerçant de belles rotations de manière à faire rentrer un maximum d'air dans votre crème, pour que cette dernière foisonne. Réservez cette crème chantilly dans le frigo. Au moment, réaliser une quenelle à l'aide de une ou deux cuillères à soupe.

Montage

Vous pouvez déposer ici et là quelques morceaux de biscuit, quelques cubes de pommes caramélisés ici et là, une belle quenelle de crème et arroser l'ensemble du jus de cuisson aux épices.

Bon appétit!