

Compote de pomme, vanille et cannelle, sphères de pommes glacées et flambées au cidre de glace|

Recette pour 4 pers

Description

Toujours réconfortant en période hivernale... voir en tout temps

L'astuce du chef

À l'aide d'un papier parchemin (cuisson) réalisez un disque à la surface de votre sauteuse, avec un trou au centre (cheminée), pour glacer vos sphères.

Ingrédients

Compote de pomme

- 3 Unité(s) Pomme cortland
- 1 Pointe de couteau Cannelle moulue
- 2 Cuil. à soupe Beurre
- 30 Gr Sucre
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 2 Unité(s) Gousse de vanille

Sphères de pomme glacées

- 3 Unité(s) Pomme cortland
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 45 Ml Eau
- 1 Cuil. à thé Miel
- 1 Oz Cidre de glace

Finition

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille
- 4 Cuil. à soupe Amandes effilées

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Compote de pommes

Lavez les pommes, les couper en quartier tel quel, dans une casserole, faites revenir les pommes avec le beurre, le sucre, la cannelle et la gousse de vanille fendue et égrainée.

Baissez le feu et laisser cuire à couvert doucement, jusqu'à que les pommes soient bien compotées.

Au-dessus d'un bol, passez la compote à travers un tamis avec l'aide d'une corne ou spatule.

Ajoutez le jus de citron, bien mélanger, gardez au réfrigérateur la compote.

Sphères de pomme et amande

Épluchez les pommes, à l'aide d'une cuillère parisienne, faites de belles sphères de pomme.

Arrosez les sphères de jus de citron et de sucre, versez le tout dans une petite sauteuse, ajoutez

l'eau, légèrement à couvert (voir astuce du chef), laissez cuire sur un feu doux.

Une fois que les sphères de pomme sont bien glacées, flambez avec le cidre de glace (assurez-vous que votre hotte ne soit pas en fonction).

Réservez le tout sur le comptoir en attendant de les servir.

Amandes

Placez les amandes effilées sur une plaque de four, enfournez-les durant cinq minutes pour les torréfier, attention à la coloration.

Finition

Dans une verrine, déposez la compote au fond, une belle boule de glace vanille.

Mélangez les amandes torréfiées avec les sphères de pomme. Déposez quelques sphères de pomme dans la verrine.

Un tour de moulin à poivre, si vous le souhaitez, ajoutez une demi once de cidre de glace.

Bon appétit!