

Pomme confite au sirop d'érable et crème anglaise en cuisson sous vide |

Recette pour 4 personnes

Description

Cubes de pommes fondants cuits sous vide avec du thym frais et du sirop d'érable, le tout servi dans une crème anglaise à la vanille.

L'astuce du chef

Si vous doublez votre recette, n'oubliez pas d'augmenter les temps de cuisson.

Ingrédients

Pomme

- 2 Unité(s) Pomme golden
- 30 Ml Sirop d'érable
- 2 Branche(s) Thym
- 15 Ml Beurre

Crème anglaise

- 250 Ml Lait
- 50 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 0.25 Gousse(s) Vanille de madagascar

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **thermocirculateur** à **180 F°**

Pomme

Pelez et taillez les pommes en gros cubes.

Effeuillez le thym puis hachez-le.

Mélangez les cubes de pomme, le sirop d'érable, le beurre fondu ainsi que le thym haché, puis emballez le tout sous vide.

Faites cuire environ 30 minutes dans le bain du thermocirculateur et laissez reposer 10 minutes à température pièce avant de servir.

Crème anglaise

Commencez par mélanger les jaune d'oeuf avec le sucre (blanchir), puis taillez la gousse de vanille, grattez l'intérieur de celle-ci et ajoutez la pâte de vanille à votre mélange ainsi que le lait.

Emballez le tout sous vide, puis faites cuire la préparation dans le thermoplongeur à pendant 30 minutes en agitant le sachet toutes les 10 minutes.

Laissez refroidir complètement avant de servir.

Dressage de l'assiette

Versez la crème anglaise au fond de vos bols de présentation, puis ajoutez les cubes de pomme confite.

Bon appétit!