

Bûche (revisitée) caramel pomme

Pour 6 personnes:

Pour le lit de pommes:

- 4 pommes
- 25 g de beurre
- 2 cs sucre vanillé

Pour la mousse au caramel:

- 40 cl de crème li`uide entière
- 100 g de sucre
- 75 g de beurre
- 2 belles pincées de fleur de sel
- 3 jaunes d'oeufs
- 3 g de gélatine en feuilles

Pour le sablé (ici mes proportions, à vous d'ajuster selon le moule utilisé):

- 2 jaunes d'oeuf
- 90 g de sucre
- 150 g de farine
- 80 g de beurre
- 2 carambars
- 2 pincées de fleur de sel

Pour le décor:

- 2 carambars
- 25 g de crème li`uide
- 1/2 cc de cacao en poudre



Avant de commencer, prendre les mesures du moule utilisé de façon à les appli`uer au sablé: ici, j'ai retourné mon moule sur une feuille de papier pour en dessiner le contour (vous comprendrez donc `uil vaut mieux y penser avant de le remplir de mousse!).

Peler les pommes et les poêler dans le beurre. Saupoudrer de sucre vanillé et laisser caraméliser `uel`ues minutes. Laisser refroidir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Pour la mousse: prélever 30 cl de crème et la placer au congélateur 15 min avec les fouets et le bol du batteur (ainsi la chantilly prendra plus facilement). Faire bouillir les 10 cl de crème restants. Couper le beurre en dés. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, faire fondre le sucre et le laisser prendre une belle couleur dorée (remuer la casserole de temps en temps). Quand le caramel est prêt, ajouter le beurre puis la crème bouillante tout en mélangeant bien à l'aide d'un fouet. Ajouter également les jaunes d'oeufs et la gélatine essorée, toujours en fouettant. Laisser tiédir.

Pendant ce temps, fouetter la crème placée au congélateur en chantilly, y incorporer délicatement la préparation au caramel à l'aide d'une spatule. Verser la mousse obtenue dans le moule. Répartir par dessus les pommes caramélisées en couche régulière, en les enfonçant légèrement. Placer au congélateur (cela sera plus facile de démouler par la suite).

Préparer **le sablé:** fouetter les jaunes avec le sucre jus'qu'à ce que la préparation blanchisse. Ajouter ensuite la farine et le beurre en dés. Sabler la pâte entre les doigts puis former une boule. *Personnellement, j'ai tout mélangé dans le kitchenaid (avec la feuille) puis placé la pâte 1h au frais.*

Pendant ce temps, détailler les carambars en tout petits dés. Réserver.

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné (ou comme moi directement sur le tapis de cuisson). Découper la pâte aux mesures du moule (en s'aidant du gabarit réalisé sur la feuille pour ma part) puis la déposer sur une plaque à pâtisserie. Répartir les dés de carambars ainsi que la fleur de sel puis enfourner. Laisser cuire 15 min (à surveiller tout de même).

À la sortie du four, laisser tiédir le sablé, puis le déposer sur la mousse encore congelée. Retourner le tout et démouler délicatement.

Replacer la bûche au réfrigérateur quelques heures afin que la mousse retrouve toute sa texture.

Pour décorer, préparer une petite sauce au caramel en faisant fondre les carambars dans la crème. Ajouter le cacao et bien mélanger. Verser le tout dans un petit sac congélation et couper une des extrémités. Dessiner quelques arabesques sur la bûche selon votre inspiration.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>