

Verrine pomme, orange et calisson



Ingrédients pour 6 verrines :

Sablé breton au zestes d'orange : 75g de beurre demi-sel, 100g de farine, 2 jaunes d'oeufs, 5g de levure chimique, 75g de sucre semoule, le zeste d'une orange

Tuiles croquantes à l'orange : 1 càc de zestes d'orange, 35g de beurre fondu, le jus d'une demi orange, 35g de farine, 35g d'amandes hachées, 100g de sucre semoule

Crème saveur calisson : 25 cl de lait, 125g de pâte d'amande à 50%, 75g de beurre, 1càc de fleur d'oranger, 3 gouttes d'essence d'amande amère, le zeste d'une orange, 4 jaunes d'oeufs, 5g de maïzena, 60g de sucre semoule, 125g de crème

Pommes à l'orange :

3 pommes, le jus d'une orange, 1 càs de miel, 20g de beurre

Préparation :

Sablé breton : Mélanger au fouet le sucre et les jaunes d'oeufs. Quand le mélange blanchi, ajouter le beurre mou et lisser. Ajouter sans trop travailler la farine, la levure et les zestes d'orange. Poser la pâte sur une toile siliconée, couvrir d'un film alimentaire et étaler au rouleau sur une épaisseur d'un 1/2 cm. Réserver au frais au moins 2 heures. Placer un cercle à pâtisserie en inox pour la cuisson, et enfourner à 170° pour 20-25 mn. Laisser refroidir sur un grille, puis couper en petits dés.

Pommes à l'orange : Peler et couper les pommes en petits dés. Dans une poêle, faire chauffer le beurre, le miel et le jus d'orange à feu doux. Ajouter les morceaux de pommes. Couper le feu quand il reste encore quelques morceaux entiers. Répartir dans les verrines, puis réserver au frais.

Tuiles croquantes à l'orange : Fondre le beurre à feu doux, puis laisser refroidir. Mélanger la farine, le sucre, les amandes, les zestes et le jus d'orange. Ajouter le beurre fondu et refroidi. Laisser le pâte en attente au réfrigérateur quelques heures ou une nuit. Déposer de petits tas de pâte sur une toile siliconée ou une tôle Tefal. Attention de bien les espacer car la pâte s'étale à la cuisson. Enfourner pour quelques minutes à 200°. Attention, la cuisson est très rapide!

Crème saveur calisson :

Porter le lait à ébullition avec la pâte d'amande, le beurre, l'essence d'amande amère, le zeste d'orange et la fleur d'oranger. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Couvrir au contact d'un film alimentaire pour éviter la formation d'une peau en surface. Une fois la crème refroidie, ajoutée les 125g de crème fouettée en mélangeant délicatement à la maryse.

Dressage :

Déposer au fond des verres les pommes à l'orange. Couvrir d'une couche de crème saveur calisson. Déposer ensuite du sablé breton coupé en petits dés, à nouveau une noix de crème, puis une tuile croquante à l'orange.

Vous pouvez préparer le sablé breton et les tuiles croquantes à l'orange à l'avance, ils se conservent très bien dans une boîte métallique.