

Tartelette pomme d'amour comme à la fête foraine

Par François Métral



Ingrédients

Pour 10 personnes

Pâte sablée :

- 200 g de Beurre de Bresse
- 80 g de sucre glace
- 220 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 1 kg de pomme
- 80 g de sucre

Tuile dentelle :

- 25 g de Beurre de Bresse fondu
- 50 g de sucre vergeoise
- 25 g de jus de pomme
- 25 g de farine

Gelée pomme d'amour :

- 80 g de sirop pomme d'amour et 170 g d'eau
- 1 g d'agar-agar
- Quelques gouttes de colorant rouge

Décoration :

- 25 cl de Crème de Bresse
- 20 g de sucre
- 1 pomme verte
- 1/2 grenade
- Quelques feuilles de menthe, et quelques fleurs de bourrache ou autre fleur comestible

Préparation

Réaliser la pâte sablée en mélangeant la farine, le sucre glace et le sel, ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger à nouveau. Ajouter le jaune d'uf et mélanger. Laisser reposer la pâte, puis l'étendre et la cuire 20 mn à 180°C dans des cercles de 8 cm de diamètre.

Eplucher les pommes, les tailler en petits dés et les faire cuire avec le sucre.

Réaliser la gelée pomme d'amour en faisant bouillir 80 g de sirop pomme d'amour, 170g d'eau, quelques gouttes de colorant rouge et 1g d'agar-agar.

Réaliser les tuiles dentelle en mélangeant dans l'ordre le beurre fondu, la vergeoise, le jus pomme et la farine. Mettre la pâte au frais puis faire des "petits tas" sur du papier cuisson et cuire à 200°C entre 5 et 10 minutes.

Dans les cercles de 8 cm de diamètre, garnir les fonds de pâte sablée cuits avec les pommes cuites, mettre au frais, puis recouvrir avec la gelée pomme d'amour avant que celle-ci ne soit prise. Remettre au frais.

Juste avant de servir, monter la crème en chantilly, décercler les tartelettes, les décorer avec une quenelle de chantilly, une tuile dentelle et deux fins bâtonnets de pomme verte. Sur le côté de la tartelette disposer quelques fleurs de bourrache, la menthe, quelques grains de grenade et quelques petits dés de pomme verte.