

Duo de Granny Smith au gingembre et gelée de framboise



Recette de Cyril Paysserand
Restaurant les Saveurs d'Ingres à Montauban (82)

Poêler au beurre et sucrer les cubes de pommes Granny et le gingembre haché en gardant les pommes légèrement fermes, réserver.

Faire bouillir la framboise avec le sucre pendant 3 minutes à ébullition ; hors du feu, incorporer la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Mettre à refroidir.

Centrifuger 3 pommes Granny ; y ajouter le sirop et le jus de citron, écumer.

Mettre au congélateur pendant 12 heures en remuant régulièrement les 3/4 premières heures.

Le sirop étant confectionné en faisant bouillir l'eau et le sucre, incorporer le sirop à froid (très important).

Dresser l'assiette comme sur la photo.

Ingrédients pour 8 personnes

Marmelade de pommes au gingembre :

4 pommes Granny
25 g de gingembre
50 g de beurre
50 g de sucre

Marmelade de Framboise :

200 g de framboise
30 g de sucre
1,5 feuille de gélatine

Granité de pomme verte :

3 pommes granny (jus)
75 g sucre
75 g eau (sirop)
1 filet de jus de citron