



TIRAMISU DE POMMES ROYAL GALA & CAMEL AU BEURRE SALÉ



INGRÉDIENTS

- 4 pommes Royal Gala,
- 4 crêpes dentelles,
- 40 gr de beurre demi-sel,
- ½ citron.

POUR L'APPAREIL À TIRAMISU

- 3 œufs,
- 30 gr de sucre,
- 125 gr de mascarpone

POUR LE CAMEL AU BEURRE SALÉ

- 100 gr de sucre,
- 100 gr de beurre demi-sel,
- 1 cuillère à soupe crème fraîche épaisse.

PRÉPARATION DU CAMEL ET DES POMMES

Verser le sucre dans une casserole, couvrir à peine d'eau et laisser bouillir. Lorsque le caramel à une belle couleur blonde, ajouter hors du feu et prudemment le beurre et une bonne cuillère de crème fraîche. Réserver.

Tailler les pommes en dés et les citronner. Réserver quelques quartiers crus pour le dressage.

Dans une poêle faire fondre le beurre demi-sel, ajouter les pommes et cuire 2 minutes.

PRÉPARATION DE L'APPAREIL À TIRAMISU

Séparer les jaunes et les blancs d'œufs.

Mélanger le jaune et le sucre puis ajouter le mascarpone. Fouetter pour avoir un beau mélange.

Monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer doucement aux jaunes pour obtenir un mélange très aérien et bien mousseux.

DRESSAGE

Disposer dans le fond des 4 verrines les crêpes dentelles écrasées. Ajouter les pommes revenues dans le beurre.

Arroser de caramel et répartir l'appareil à tiramisu dans les 4 verrines. Placer au frais.

Au moment de servir, décorer de quartiers de pommes crues et saupoudrer de crêpes dentelle.

Un dessert gourmand et frais !



Retrouvez nos recettes sur :
www.blue-whale.com



FRUITICULTEURS DEPUIS 1950