



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 45 mn

LE NORMAND

INGREDIENTS:

Mousse pomme verte:

250 g de purée de pomme verte
4 jaunes
50 g de sucre semoule
1 sachet de gélatine en poudre (6 g) ou 3 feuilles de gélatine
15 g d'armagnac
250 g de crème liquide

Sirop:

125 g d'eau
125 g de sucre semoule
20 g d'armagnac

Pommes Flambées:

2 Pommes vertes
50 g de beurre
20 g d'armagnac

METHODE :

La Normandie est le pays de la pomme ! Tout le monde savoure irrésistiblement son cidre, mais cette région nous a aussi légué de délicieux desserts ! Le « Normand » en est un !

Le biscuit cuillère doit être préparé un peu à l'avance, afin d'être complètement refroidi lors de son utilisation. Il faut prévoir de dresser deux fonds de biscuit de taille légèrement inférieur au cercle qui servira pour le montage du « Normand ».

Mousse pomme verte :

Mettre la purée de pommes vertes dans une casserole, puis faites la chauffer sur un feu doux, sans pour autant arriver à l'ébullition. Pendant ce temps, clarifiez les œufs afin de récupérer les jaunes. Ajoutez les 50 g de sucre, puis blanchissez le tout à l'aide d'un fouet. Versez la purée chaude dessus, mélangez puis transvasez l'ensemble dans la casserole. Procédez à la cuisson comme pour une crème anglaise. Hors du feu, ajoutez la gélatine que vous aurez préalablement préparée suivant les indications contenues sur le paquet. Mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet. Laissez refroidir pour la suite de la recette.

Montez la crème liquide en crème Chantilly, ajoutez l'armagnac à la purée de pommes vertes, remuez puis incorporez délicatement la crème Chantilly dans la purée de fruits, en s'efforçant de garder un maximum de volume, sans que la crème ne retombe.

Sirop :

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole, et portez le tout à ébullition sur un feu moyen. Laissez refroidir avant d'ajouter le l'Armagnac.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Pommes flambées :

Coupez les pommes vertes en cubes pas trop gros, puis pressez un demi-jus de citron dessus. Mélangez grossièrement, puis faites-les revenir 5 mn environ dans une poêle à feu doux avec une noix de beurre. Aspergez-les d'un peu d'Armagnac puis faites flamber les cubes de pommes vertes quelques secondes.

Débarrassez dans un plat et laissez refroidir.

Montage :

Prendre un cercle à entremet ou en faire un en carton souple comme indiqué dans la rubrique « Conseils », et le placer sur une plaque ou une assiette assez grande pour qu'il soit à plat.

Déposez un premier disque de biscuit cuillère au fond du cercle, et imbibe-le de sirop aromatisé à l'Armagnac.

Étalez une couche de mousse pommes vertes jusqu'à mi-hauteur, dispersez les cubes de pommes vertes flambées sur la crème, puis déposez un second disque de biscuit cuillère préalablement imbibé de sirop. Exercez une légère pression sur toute la surface de ce biscuit avant de garnir le restant du cercle de mousse pommes vertes que l'on lissera méthodiquement à l'aide d'une palette ou d'un grand couteau scie. Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

Après 3 heures, retirez le cercle, puis tout autour du gâteau, collez des langues de chats les uns à côté des autres (celles achetées dans le commerce sont excellentes).

Terminez le dessus avec quelques tranches de pommes vertes citronnées (cela évite qu'elles noircissent) que vous arrangerez en forme d'éventail, et quelques grappes de groseilles pour le contraste des couleurs.

Il est fort probable que l'on vous demande comment vous avez fait cela, c'est simple, dites leurs que le Chef n'est pas loin, il est à leur table !