Entremet pommes caramélisées et vanille

Ingredients
Sablés bretons
70g de sucre
2 jaunes d'oeuf
6g de levure chimique
80g de beurre demi-sel mou
140g de farine
Insert pommes caramélisées
20g de beurre
25g de glucose
3 pommes goldens
85g de sucre
40g de crème liquide entière
1,5feuille de gélatine
Mousse vanille
2 jaunes d'oeuf
150g de lait
1cuillère à café de poudre de vanille
1cuillère à café d'arôme vanille
40g de sucre
1,5feuille de gélatine
150g de crème liquide entière
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
5feuilles de gélatine
du colorant

Sablés bretons

Mettre le fouet dans le bol et le sucre, les jaunes d'oeufs 3 minutes/vitesse 3

Ajouter le beurre mou 30s/vitesse 3

Enlever le fouet, ajouter la farine et la levure 20s/vitesse 4

Etaler la pte sur du papier cuisson de sorte pouvoir dcouper, aprs cuisson, 6 cercles la taille du moule

Enfourner dans un four prchauff 170C pendant environ 15 minutes

Laisser refroidir, emporte picer les 6 biscuits et mettre de ct

Insert pommes caramélisées

Eplucher et couper les pommes en petits ds

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Dans une casserole faire fondre ensemble le beurre et le glucose

Ajouter les pommes en ds, faire cuire, pas compoter, et mettre de ct

Faire chauffer le sucre jusqu' ce qu'il est une belle couleur de caramel ambr

Mettre la crme chauffer au micro onde

Puis l'ajouter au caramel, bien mlanger

Incorporer la glatine essore, mlanger, puis ajouter les pommes cuites

Verser la prparation dans le moule insert

Mettre au conglateur 3h

Mousse vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la poudre de vanille et l'arme de vanille 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Mettre l'eau, le sucre et le glucose chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentr et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Verser dans le moule de la mousse

Dposer l'insert congel

Recouvrir de mousse jusqu'en haut

Mettre au conglateur une nuit complte