Entremet pommes caramélisées et vanille

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

Sablés bretons

Battre le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu' blanchissement puis y incorporer le beurre mou

Finir la pte en ajoutant la farine et la levure

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 .

Faire chauffer le lait, la poudre de vanille et l'arme vanille.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

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

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' 108C

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis la crme liquide et enfin le colorant de votre choix.

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