



CRÈME AU CIDRE DOUX SUR LIT DE COMPOTE DE POMMES ET SABLÉS AUX NOISETTES

Préparation: 50 minutes

Temps de réfrigération: Placer la crème env. 2h au réfrigérateur

Ingrédients (pour 8 verrines de 2dl)

Crème

- 2dl de cidre doux
 - 20g de sucre
 - 20g de préparation pour crème à la vanille en poudre, à cuire
 - 1,5dl de crème entière
-
- 1 paquet de Sablés aux noisettes Kambly

Crème

1. Mélanger dans un petit saladier 3 c. à s. de cidre doux avec la préparation pour crème à la vanille en poudre. Porter le reste du cidre doux à ébullition avec le sucre dans une poêle et lier avec le mélange précédent. Verser la crème au cidre doux dans un saladier, recouvrir de film alimentaire et réserver au frais.
2. Batta la crème entière jusqu'à obtention d'une texture crémeuse. Batta également la crème au cidre doux froide et la mélanger délicatement avec la crème fouettée. Laisser reposer la crème au réfrigérateur pendant 2 heures.

Compote de pommes

- 300g de pommes
- 1/2 citron (jus)
- 80g de sucre
- 1,2dl de cidre doux
- 2 sachets de tisane au cynorrhodon
- 1 gousse de vanille
- 10g de sucre gélifiant Gelfix

Compote de pommes

1. Laver et peler les pommes, puis les couper en petits dés et les mélanger au jus de citron.
2. Verser le sucre dans une poêle, laisser caraméliser à feu doux et mouiller avec le cidre doux. Inciser la tige de vanille dans le sens de la longueur, en extraire les graines et les ajouter au mélange. Prolonger la cuisson jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous. Ajouter les sachets de tisane au cynorrhodon et porter brièvement à ébullition. Retirer les sachets et lier légèrement la sauce au cidre doux avec le Gelfix.
3. Ajouter les dés de pomme, faire frémir très brièvement et laisser refroidir au réfrigérateur.

Garnir le fond des verrines de compote de pommes, puis les remplir avec la crème au cidre doux. Émiettez grossièrement les Sablés aux noisettes et s'en servir pour décorer la crème au cidre doux.

Astuce: Utiliser une poche à douille pour garnir proprement les verrines de crème au cidre doux.