

Distillerie du Centre
Dessert



Verrine de pommes aux châtaignes



Par Laurent LECOUR
AUBERGE FELLETINOISE
11 – 13 Route d'Abusson
23500 FELLETIN

Ingrédients pour 10 bodega :

- 7 pommes golden
- quelques gouttes de citron
- 100 g de sucre semoule
- 110 g de beurre doux
- 2 boules de sorbet pomme
- 100 ml de crème liquide 30%
- 50 g de crème de marrons
- 10 cl de liqueur de châtaignes
- 25 g de brisure de châtaignes

Progression

Eplucher 6 pommes et les couper en dés d'un cm sur un cm. Les poêler 2 minutes dans 10g de beurre. Réserver.

Réaliser un caramel avec le sucre et le restant de beurre, cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une couleur brune, hors du feu ajouter les deux boules de glace (ceci stoppera en même temps la cuisson). Ajouter les dés de pommes, mélanger délicatement et dresser en bodega jusqu'à la moitié.

Faire une chantilly avec la crème liquide. Une fois votre crème montée, incorporer la crème de marrons et la liqueur de châtaignes. Mélanger doucement.

Dresser votre crème sur les pommes à la poche avec une douille cannelée.

Pour votre décor hacher les marrons finement, puis couper la pomme restante en dés d'environ 0,3 cm, les citronner brièvement pour qu'ils ne s'oxydent pas.

Parsemer votre brisure de marrons et les dés de pommes sur la crème.
Réserver au frais et déguster.