



# FEUILLANTINE AUX POMMES FAÇON TATIN

avec le chef Jean-Marc Soldati

## INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 3 pommes gala
- 100 g de sucre
- 40 g de beurre
- 2 dl de jus de pomme
- 100 g de pâte feuilletée
- Sucre glace
- Amandes
- Noisettes
- Glace vanille

## PRÉPARATION

Pommes

- 01.** Peler les pommes
- 02.** Partager en deux et retirer le coeur à l'aide d'une cuillère parisienne

Caramel

- 03.** Faire fondre 50 g de sucre à sec
- 04.** Ajouter 20 g de beurre
- 05.** Déglacer avec le jus de pomme
- 06.** Couper le feu et ajouter les pommes
- 07.** Placer la casserole au four à 140°C pendant 1 heure
- 08.** Tout en surveillant la cuisson, arroser les pommes avec le caramel toutes les 10 minutes
- 09.** Retourner les pommes à mi-cuisson

Pâte

- 10.** Abaisser la pâte à 2-3 mm d'épaisseur
- 11.** Détailler des cercles à l'aide d'un emporte-pièce
- 12.** Enfourner à 180°C à chaleur tournante pendant 10 minutes





13. Saupoudrer de sucre glace
14. Replacer dans le four en mode grill pendant maximum 2 minutes afin d'obtenir une légère caramélisation

#### **Pralin concassé (à préparer à l'avance)**

15. Faire fondre 50 g de sucre à sec
16. Ajouter 20 g de beurre
17. Ajouter les noisettes et les amandes
18. Continuer la cuisson du caramel et écraser les noisettes et amandes
19. Verser sur une plaque recouverte d'un papier cuisson
20. Laisser refroidir
21. Hacher grossièrement

### **DRESSAGE**

01. Disposer du pralin concassé sur le pourtour de l'assiette de façon irrégulière
02. Réduire le caramel et en verser un filet (tiède) dans l'assiette
03. Dans un emporte-pièce (plus petit que celui utilisé pour détailler la pâte feuilletée) glisser le feuilleté puis écraser légèrement
04. Ajouter une moitié de pomme (tiède) et tasser
05. Déposer une boule de glace par dessus et lisser avec une spatule
06. Glisser le tout dans l'assiette et retirer délicatement l'emporte-pièce
07. Arroser de caramel et ajouter une touche de pralin

