

Entremet façon tarte Tatin

par Cecilecooks



Réalisation : 3 heures (hors temps de repos)

Repos : 1h pour le biscuit Traou Mad, 1h pour le sablé reconstitués, 1h pour le caramel tendre à la vanille, 2h pour les pommes caramélisées, 2h (partie1) + 3-4h (partie2) pour la mousse vanille, 6h pour la décongélation de l'entremet (idéalement 12h)

Cuisson : 20 minutes pour le sablé Traou mad, 15 minutes pour le sablé reconstitué, 5 minutes pour la mousse vanille, 10 minutes pour le caramel tendre à la vanille, 10 minutes pour les pommes façon Tatin

Quantité : 1 dôme d'environ 18 cm de diamètre et 7 cm de hauteur (en son point le plus haut !)

Difficulté : 3

Rétro-planning :

La réalisation peut se faire en une journée, mais en raison des temps de repos je recommande plutôt sur 2 jours ou plus : c'est plus serein aussi !

J-2 : le caramel tendre à la vanille, la mousse à la vanille (partie 1), les pommes caramélisées, le biscuit traou mad et le sablé reconstitué

J-1 : la mousse à la vanille (partie 2) et le montage

J : la finition, la décongélation, la dégustation

Ingrédients :

Pour le sablé traou mad

47 gr de beurre

45 gr de sucre cassonade

1 gr de sel

20 gr de jaunes d'œufs

62 gr de farine

6 gr de levure chimique

23 gr de poudre d'amande

Pour le sablé reconstitué

200 gr de sablé cuit refroidi

75 gr de beurre pommade

Pour le caramel tendre à la vanille

100 gr de sucre semoule

100 gr de crème fleurette 30% de MG

1 gousse de vanille

80 gr de beurre (de qualité)

Pour les pommes façon Tatin

150 gr de sucre semoule

70 gr de crème fleurette 30% de MG

40 gr de masse gélatine : 6 gr de feuilles de gélatine + eau glacée

700 gr de pommes type Golden

45 gr de beurre

10 gr de cassonade

Pour la mousse à la vanille

250 gr (100 gr + 150 gr) de crème liquide 30% de MG (minimum)

1/2 gousse de vanille de l'Ile de la Réunion

10 gr de miel

10 gr de sirop de glucose

3 gr de gélatine (1,5 feuilles)

45 gr de chocolat blanc (peu sucré)

Procédé :

La mousse à la vanille (partie 1)

1 - Ramollir les feuilles de gélatine dans un cul de poule d'eau très froide/glacée.

2 - Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou très doucement au micro-onde.

3 - Parallèlement, dans une casserole, bouillir 100 gr de crème liquide avec le sirop de glucose, le miel et les graines de vanille (fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et récupérer les graines en frottant avec le dos d'un couteau). Hors du feu, quand le mélange bout bien, ajouter la gélatine ramollie et essorée, et bien fouetter.

4 - Verser la crème chaude+vanille+glucose+miel+gélatine sur le chocolat blanc bien fondu, petit à petit en mélangeant bien à l'aide d'une maryse ou cuillère mais pas de fouet : on fait de petits cercles très dynamiques au centre du bol, puis on augmente progressivement la taille des cercles toujours en frictionnant bien le mélange.

5 - Verser la préparation dans un cul de poule, filmer au contact (c'est-à-dire que le film touche entièrement la crème pour que cette dernière ne soit pas de contact avec l'air) et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures jusqu'à ce que la préparation soit froide et gélifiée.

Le biscuit Traou mad

6 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante.

7 - Au robot avec la feuille ou à la main avec le fouet, mélanger le beurre avec la cassonade et le sel. Ajouter les jaunes d'œufs, puis la farine préalablement mélangée avec la levure chimique et la poudre d'amande.

8 - Au rouleau, étaler le tout sur une plaque recouverte d'un papier cuisson ou Silpat sur une épaisseur de 0,5cm.

9 - Cuire pendant 20 minutes, puis laisser refroidir à température ambiante.

Le sablé reconstitué

10 - Réaliser un beurre pommade.

11 - Piler le biscuit Traou mad au robot mixeur ou à la main en s'aidant du talon du rouleau à pâtisserie.

12 - Mélanger la poudre grossière de sablé Traou Mad refroidie avec le beurre pommade. Verser le tout et tasser légèrement dans un cercle de diamètre 18 cm.

13 - Recuire à 160°C pendant 15 minutes. Réserver à température ambiante, puis placer au congélateur.

Le caramel tendre à la vanille

14 - Dans une casserole, cuire à sec le sucre semoule à feu doux jusqu'à faire fondre le sucre et obtenir un caramel blond. En parallèle, chauffer la crème fleurette avec la gousse de vanille fendue et grattée.

15 - Quand le caramel est bien blond, ajouter la crème chaude et bien mélanger sur le feu.

16 - Ajouter le beurre, mélanger puis mixer (si nécessaire) l'ensemble au mixeur plongeant. Filmer le mélange au contact et le placer au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.

Les pommes façon Tatin

17 - Dans un petit saladier rempli d'eau très très très froide, placer la gélatine pour 15 à 20 minutes. Réserver au réfrigérateur pendant tout ce temps.

18 - Dans une casserole, cuire à sec le sucre semoule à feu doux jusqu'à faire fondre le sucre et obtenir un caramel blond. En parallèle, chauffer la crème fleurette.

19 - Quand le caramel est bien blond, ajouter la crème chaude et la gélatine ramollie et essorée (masse gélatine), et bien mélanger au fouet pour obtenir un ensemble homogène. Réserver à température ambiante.

20 - A la poêle, faire revenir les pommes préalablement épluchées et coupées en dés avec le beurre et la cassonade. Mélanger les pommes poêlées avec le caramel, puis couler l'ensemble dans le fond du moule dôme.

Attention : on peut choisir un autre moule que le dôme pour cet entremet. On peut choisir un cercle à entremet habituel. Dans ce cas là pour l'insert de pommes, on choisit un moule/cercle de taille inférieure au cercle à entremet.

21 - Placer au réfrigérateur jusqu'à ce que l'insert soit parfaitement pris.



La mousse à la vanille (partie 2)

22 - Quand l'insert de pommes façon Tatin est pris et tient en un seul bloc, le démouler et le réserver au congélateur. Laver le moule dôme et bien le sécher.

23 - Lorsque le mélange réalisé au cours de *La mousse à la vanille (partie 1)* est pris, le fouetter à nouveau pour qu'il soit bien lisse, sans grumeau et **souple**.

24 - Monter alors les 150 gr de crème restante au fouet (pour obtenir une texture similaire à une chantilly). Incorporer délicatement cette crème montée à la préparation chocolat blanc+vanille en 3 fois : les deux premiers tiers se mélangent au fouet délicatement, le dernier tiers à l'aide d'une maryse en veillant à ne pas casser la crème montée.

Attention : il faut aller assez vite pour incorporer la crème montée. En effet cette dernière étant froide, elle va rapidement se bloquer (durcir, figer) au contact de la gélatine.

25 - Dans le moule dôme, verser la mousse à la vanille. Avec le dos d'une cuillère ou d'une spatule, bien amener la mousse sur les bords (pour éviter des zones d'air au moment du démoulage) et la remonter jusqu'en haut du moule.

26 - Ajouter alors au milieu l'insert de pommes façon Tatin (il doit être dur et donc facilement manipulable avec les doigts). Ne pas trop l'enfoncer. Verser dessus le caramel tendre à la vanille. Puis placer le biscuit reconstitué Traou Mad.

Attention : il peut être nécessaire de retailler légèrement le biscuit pour qu'il s'insère dans le moule.

27 - Placer au congélateur pour au moins 4 heures et même beaucoup plus.

La finition

28 - Décorer (ou non) le dôme selon l'envie : brisures de sablés, feuille d'or, pommes, éclats de caramel, vanille, etc.

29 - Réserver au réfrigérateur pendant au moins 6 heures (idéalement une nuit ou 12 heures) pour que l'entremet décongèle lentement.



Coup de fouet

- on n'oublie pas de filmer tout ce qu'on place au congélateur pour éviter les transferts d'odeur.

- l'entremet - *bien emballé* - se conserve jusqu'à 3 mois au congélateur.