



Entremet biscuit sablé, pommes cannelle et mousse caramel au beurre salé



Pour 12 personnes

Pour la base sablée : 120g de farine • 90g de beurre mou • 70g de sucre • 2 jaunes d'œufs • ½ sachet de levure chimique • 1 sachet de sucre vanillé • 1 cuillère à café de vanille en poudre ou liquide.

Pour la compotée de pommes : 5 belles pommes • 20g de sucre roux • 20cl d'eau • 1 petite cuillère à café de cannelle.

Pour la mousse au caramel salé : 50cl de crème liquide entière très froide (ne pas hésiter à mettre au congélateur) • 3,5 feuilles de gélatine alimentaire • 20cl de crème liquide • 200g de sucre • 20g de beurre salé • Une belle pincée de fleur de sel.

Pour la base sablée

Sortir le beurre à l'avance, le couper en dés et attendre qu'il ramollisse.

Dans un bol, battre les œufs, le sucre et l'arôme de vanille. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sucre vanillé. Déposer les morceaux de beurre sur la farine et mêler le tout avec les mains. Ajouter ensuite le mélange œufs-sucre et bien pétrir. La boule de pâte doit être encore un peu collante et bien homogène : la quantité de farine indiquée est à compléter en fonction de la consistance de votre pâte. Enrouler votre pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1/2 heure à 1 heure.

Commencer à préchauffer le four thermostat 5-6 ou 175°. Quand la pâte a reposé le temps indiqué, la sortir et l'étaler sur une plaque à pâtisserie en adaptant la forme à celle de votre cercle à

Faire cuire 20 minutes environ à 175 °C. Laisser refroidir. La pâte s'étale un peu pendant la cuisson, il faut donc la recouper à la bonne taille à la sortie du four (avant qu'elle ne durcisse).

Pour la compotée de pommes

Éplucher les pommes et les couper en gros morceaux. Les mettre à cuire dans une casserole avec l'eau, pendant 10 minutes. Ajouter le sucre et la cannelle, et laisser mijoter encore 10 minutes. Réserver au frais.

Pour la mousse au caramel salé

Dans une assiette creuse remplie d'eau, faire ramollir les feuilles de gélatine.

Dans une première casserole, faire tiédir la crème liquide.

Dans une seconde casserole, verser le sucre avec 4 cuillères à soupe d'eau et commencer le caramel : laisser le sucre et l'eau se colorer sans mélanger. Puis hors du feu, ajouter la crème liquide tiède puis la gélatine et le beurre salé et la belle pincée de fleur de sel. Mélanger avec une cuillère en bois.

Remettre sur feu doux le caramel afin que tous les morceaux de sucre se dissolvent bien dans le caramel. Mélanger régulièrement pendant 5 bonnes minutes. Puis laisser refroidir.

Monter la crème liquide entière bien froide en chantilly. Faire chauffer environ deux cuillères à soupe du caramel réalisé précédemment pour y faire fondre la gélatine essorée. L'incorporer ensuite délicatement, tout comme le reste de caramel, à la chantilly.

Pour le montage

Quand l'ensemble est bien mélangé, procéder au montage de l'entremet :

- disposer le cadre autour de la pâte sablée,
- verser la compotée de pommes, en tassant bien,
- répartir la mousse au caramel,
- entreposer au congélateur pour 1h30,
- enfin, démouler et entreposer au frigo.