

GOURMANDISE POMME AMANDE



Ingrédients (8 rectangles 12*4 cm):

Ganache Dulcey :

- 100g de couverture Dulcey
- 134g de crème liquide à 30% (1)
- 200g de crème liquide à 30% (2)

Gelée de pommes :

- 180g de jus de pommes
- 20g de sucre
- 20g de jus de citron
- 4g de gélatine en poudre
- 24g d'eau

Biscuits aux amandes :

- 50g de poudre d'amandes
- 50g de sucre glace
- 50g de farine
- 50g de beurre (salé, c'est meilleur!)
- 10g de crème liquide à 30%

Décoration :

- Fines tranches de pommes Granny

• ...

GANACHE MONTEE DULCEY

On commence par la ganache montée car c'est ce qui a le plus besoin de repos ensuite !

Tu fais bouillir la première partie de la crème, et versez là en plusieurs fois sur le Dulcey (dans un saladier). Lorsque le mélange est bien homogène, tu rajoutes le reste de la crème, tu mélanges bien et c'est tout pour le moment.

Le saladier va au réfrigérateur pendant 2 heures minimum et toi, tu peux passer à la suite ! [zz7.](#)

GELEE DE POMMES

Tu peux commencer par réhydrater la gélatine dans l'eau.

Faites ensuite bouillir le jus de pommes avec le citron et le sucre.

Tu peux sortir la casserole du feu, ajouter la gélatine puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. [zz7.](#)

BISCUIT AUX AMANDES

Allez, pendant ce temps on passe au biscuit !

Pétris le beurre (mou, ou alors un tout petit coup au micro-onde), la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine jusqu'à obtenir une consistance sableuse !

Ensuite tu ajoutes la crème et tu continues de pétrir. Tu dois maintenant obtenir une pâte homogène.

Hop, au réfrigérateur 30 minutes, entourée d'un film étirable.

Pendant ce temps, préchauffes ton four à 165°C en chaleur tournante.

Une fois la pâte bien froide, étales là au rouleau en une belle galette fine. Tu dois pouvoir, une fois cuite, découper 8 rectangles dedans.

Enfournes 13/15 minutes environ et dès la sortie du four, détailles tes 8 rectangles avec un emporte pièce (dépêches toi sinon ça durcit comme un biscuit et ça va devenir un grand n'importe quoi 🙄).

Laisse refroidir un peu ça puis passe au montage !

MONTAGE

Hop, c'est la dernière ligne droite, mon moment préféré ! Le montage 🍷

Tu mélanges un peu la gelée au fouet, puis dans la poche à douilles et tu fais un petit boudin tant bien que mal au milieu de ton rectangle, ça sera recouvert par la ganache !

Ensuite tu monte la ganache au batteur électrique, essaie de la faire assez ferme ! Ca doit ressembler à un belle crème montée. Puis hop, dans la poche à douille et tu poches sur le biscuit et la gelée. On ne doit plus voir la gelée. C'est le moment d'exprimer ta créativité et faire de jolies formes.

Tu peaufines le tout avec quelques tranchinettes de pommes Granny pour la couleur et l'acidité, et puis tu peux déguster !

MIAM MIAM !